



BIBLIOTECA LUCCHESI-PALLI
IV.^a SALA

SCAFFALE 9
PLUTEO VI
N.^o CATENA 4

· BIBLIOTECA ·
· LVCCHESI · PALLI ·



BIBLIOTECA LUCCHESI-PALLI
III.^a SALA

SCAFFALE

PLUTEO

N.^o CATENA

19 0.I.
36

Op. Sala 20-17-19



24900

DEL
MODO DI CONOSCERE
I FUNGHI MANGERECCI

e distinguerli
dai Sospetti o Velenosi

del
Dottor Fisico Antonio Alberti

Le difficile, dans un ouvrage de la nature de celui-ci, n'est pas d'étonner les esprits, ni de les entraîner pour un moment, c'est de les attacher à l'étude par la solidité des principes, par le nombre et l'évidence des preuves, c'est surtout de les environner d'assez de clarté, pour qu'ils puissent voir tous les objets, et chacun d'eux en particulier, avec les caractères qui lui sont propres.

Mull. Hist. des Champ. de la Fr. Pref

Milano 1829.

Dai Tipi di Claudio Michele Destefanis



11912

A Sua Eccellenza

IL SIGNOR

DUGA FRANCESCO MELZI D'ERIL

Sebbene conoscessi di quanto vantaggio riuscire potasse alla società questo Trattato dei Funghi mangerecci, il cui scopo è di preservare tanti infelici dal confonderli coi velenosi, con grave pregiudizio della salute, e fors'anche della vita; nondimeno rimaneva irresoluto a pubblicarlo sul timore di vederlo poco favorevolmente accolto.

Forse non avrei superata questa mia titubanza, se l'E. V., con quella gentilezza e bontà che tanto la distinguono nell'incoraggiare per ogni modo le scienze e le arti, e che sembrano ereditarie nell'Illustre sua Famiglia, non mi avesse fatto animo a farlo di pubblica ragione colle stampe, accertandomi che non potea a meno d'incontrare il pubblico aggradimento.

*Esso pertanto vedrà, per opera dell'E. V.,
la luce, e la vedrà fregiato dell'Illustre di Lei
Nome; onde mi giova credere che uscendo sotto
si fortunati auspicj acquisterà un maggior pregio
appreso quanti ne conoscono il suo buon gusto,
ed il fino criterio nel giudicare il merito delle opere.*

*Mi permetta l'E. V. ch'io la ringrazii di
buon cuore per un tanto particolare favore, che si
è degnata di compartirmi, assicurandola che dal
canto mio conserverò sempre viva quella ricono-
scenza, colla quale mi farò in ogni tempo un pre-
gio ed un onore di professarmele.*

*Devot.° Osseq.° Serv.°
Dott.° Fisico Aut. Alberti.*

Prefazione.

Parrà cosa facile assai il far conoscere tutte le varie specie de' Fungbi, ma dietro la scorta di molti accreditatissimi Autori sappiamo al contrario essere questa un'impresa difficilissima. Epperò quanti sbagli e quante stragi non ne possono derivare dal volere con precipizio, e senza la maggiore cautela e studio indefesso dettare dalla cattedra su tale materia? Ebi mai se non che pochissimi possono vantare di conoscere praticamente li Fungbi per saper distinguere tosto il venefico dal non venefico?

Lo stesso Vuccoban (Med. Dom., t. 5, pag. 123) dice: La moltiplicità degli individui di questo vegetale, l'esistenza quasi effimera di parecchi tra essi, la facilità colla quale alcuni altri si alterano, cangiano di colore, di forma, e si corrompono quasi subito che sono raccolti (tra questi il *Lycoperdon pratense*, Linn.), la varietà di alcune specie, anche nel terreno stesso che li produce; tutte queste circostanze hanno reso tal parte di Botanica oscurissima anche presso i migliori autori. Un'altra ragione ch'ha servito a moltiplicare le difficoltà è questa, che dando la descrizione di ciascuna specie, bisognava apprezzare le sue qualità, poichè si

insiste ad apprestarli sulla tavola come alimenti, malgrado gli accidenti ed anco le disgrazie che tutto giorno cagionano. Ubbisognava adunque distinguere i Funghi malosani, velenosi e mortali da quelli che si possono mangiare con sicurezza; cosa che esigea un lavoro tanto più lungo, in quanto che non si poteva decidere, che in sequela alla esperienza.

Siccome poi allo scopo utilissimo di poter evitare gli sbagli e le stragi bisogna occuparsi più seriamente in perfezionare una tal opera troppo necessaria; io così mi sono determinato di esporre in stampa una raccolta di tutti i Funghi innocui, che crescono nel territorio di Lombardia, e corredarla di tavole incise e miniate analogamente; le quali mostrassero al naturale le forme varie di detti Funghi, applicarvi un'esatta descrizione di tutte le specie, e spianare alla meglio quelle difficoltà che possono occorrere.

Sia pure qualunque l'esito presso i critici del mio presente lavoro, troverommi abbastanza contento d'aver fatto cosa grata a chi mai sempre sa mostrarsi indulgente verso coloro che consacrausi a beneficio de' proprij simili.

Introduzione

Bella invero, e molto ingegnosa idea fu quella del signor G. Bayle Barelle sulla origine, e sull'organica costruzione dei Funghi. Egli ne distingue sagacemente i caratteri e ne fa pure una molto esatta, ed abbastanza chiara descrizione nella sua Opera (V. G. B. B. descriz. esatt. dei Funghi nocivi, o sospetti § I, pag. 3, ed il § II, pag. 5 della orig. dei Funghi, e degli organi che costituisce il Fungo.)

*Sebbene io debba confessare, che fin ora non è ancor ben comprovato che il Fungo nasca dal proprio suo seme, o se tragga origine da qualche altra combinazione, tuttavia io seguirò le tracce del prelodato Autore non intralasciando però di valermi delle cognizioni di altri accreditatissimi scrittori che hanno diffusamente trattato di questo vegetabile. Molti hanno asserito che l'Orecchiella (*Agaricus ostreatus. Iacq.*) nasce dal residuo delle bacche del Lauro nobile (*Laurus nobilis Linn.*) io per altro non arrivo a capire come possa ciò accadere, sapendo che questo residuo non contiene il seme dell'Orecchiella. Altronde chi potrà mai spiegare l'origine delle infinite specie di Funghi che nascono sopra qualunque legno?*

Ripeto ch'egli è ancora un inesplicabile mistero l'origine dei Funghi. Infatti se un Fungo producesi come si disse dal residuo di certe bacche, dimanderò io da qual residuo nasceranno le altre specie innumerabili di Funghi? Altronde qual sarà il seme che produce i Funghi su vecchie travi, e persino su gli usci, nelle pareti in luoghi chiusi ove sembra che nemmen l'aria possa portarvi un tal seme? Confesso che per vedere un tal fenomeno mi abbisogna la lente microscopica del signor Schaeffer, e de' suoi seguaci.

Parlando in ispecie del Tartufo, si pretende da molti, ch'egli nasca da suoi frammenti gettati appiè degli alberi, e particolarmente del Carpino. Una tal supposizione non sembrami del tutto priva di qualche probabilità, poichè vedo benissimo, che contenga in se stesso il principio della propria riproduzione. Comunque ciò possa essere, sarà pur forza confessare, che all'occhio del naturalista è ancora un vero mistero la generazione dei Funghi.

Se ci è ignota l'origine dei Funghi, ci è pure difficilissimo il distinguere i caratteri tutti dei Funghi mangerecci, e dei velenosi. Taluni hanno asserito che i Funghi diventino nocivi in grazia del veleno depostovi sopra da qualche animale velenoso, ed altri che ciò nasca dalla qualità del luogo in cui crescono. Alcuni hanno creduto di poter distinguere i Funghi buoni dai nocivi osservando la lor figura particolare nel tempo in cui nascono, e gli accidenti cui vanno soggetti, come il colore, il sapore, l'odore ec. ec. Io però son d'avviso che

tali ipotesi sieno mal fondate, e quindi non possono condurci a ben distinguere gli uni dagli altri. Noi sappiamo che la provida Natura ha imposto certi caratteri particolari a ciascuna sua produzione, onde da questi si potesse benissimo distinguere una specie dall'altra. Io quindi son di parere, che bisognò desumere i caratteri distintivi dei Funghi buoni o cattivi dalla mancanza, o presenza della Volva, del Colletto, della struttura delle Lamelle, e finalmente della bulbosità dello Stipite, attesa appunto la differenza del carattere, che ci presentano questi organi; nonostante che anche questi caratteri van soggetti a grandissimi cambiamenti.

Prescinderò affatto dalle opinioni di quelli che asseriscono essere buoni li Funghi, allorchè crescono in una sol notte, e che sono di mediocre grossezza, carnosi, ben nutriti, e considerano perniciosi soltanto quelli, che sieno restati sul terreno a lungo, divenuti di colore turchino, nè rossiccio o rosso, e cavo ne sia il loro gambo; giacchè questi caratteri generali possono alcune volte considerarsi qual verità de' Funghi naturali, e buoni nella loro specie. Avvi l'osservazione del sig. Plenck, che mostra come l'Agarico intiero è talvolta livido, ceruleo, e talvolta ha un brutto color verde, eppure vien esso stimato buono a mangiarsi, e ci assicura che dietro l'esperienza gli Agarici mammillari ed i vernali, anch'essi hanno gambo forato, e non sono venefici; anche rapporto ai Funghi che hanno la superficie vischiosa, ven possono essere alcune specie d'innocui. Contro poi l'o-

Dei Funghi.

pinione che il Fungo indurito nel cuocersi dee rigettarsi, ci assicurano invece il Franck, e tant' altri; che nel cuocere sempre indurisce.

*A prima vista pare che tutte le specie de' Funghi non agiscano all' istesso modo, per cui diremo, che ancora il veleno loro non sia l' istesso in tutte le dette specie, onde quel Fungo che ha l' odore della Genziana (*Agaricus imbricatus*. Bull.) non è costituito per certo degli stessi principj fisico-chimici come l' *Agaricus alliaceus*. (Linn.) il quale sente l' odore dell' Aglio, e non di meno l' azione del suo veleno pure sia l' uguale in tutti li casi, pei quali sarà uguale anche la cura.*

Pretendesi che il veleno de' Funghi sia dotato di un principio acre, e che la caustica azione di lui sia direttamente sopra il ventricolo. I Funghi poi furono soventi fiate cagione di morte, ancorchè mangiati in pochissima quantità, e di questo abbastanza ce ne assicurano i giornali, che ne annunciarono, ed annunziano continuamente i pessimi effetti, e le disgrazie prodotte in generale per la sola innavvertenza, e per non saper distinguere i caratteri del Fungo innocuo e del velenoso. Si osserva poi che la gravezza dei sintomi prodotti da questo vegetabile è sempre proporzionata alla dose del medesimo, nonostante che sia recente od essicato manifesta con prontezza la sua azione (V. Plenck ed altri.) Pertanto chi non vorrà interessarsi all' uopo di far conoscere per quanto sia possibile i Funghi, onde prevenire le sventure che ne sogliono emergere?

Sebbene io sia d'avviso contrario a quello del signor Rozier, il quale dice = Je laisse à d'autres la gloire de traiter ce végétal dangereux, et ma plume se refuse à tracer la manière de le cultiver, l'orsque je pense qu'il n'occasione que trop souvent les accidens les plus affreux, e donne la mort à plus de cinquante personnes par an dans le royaume; Tuttavia credo assai utile di consigliare a tutte le persone di essere molto parche in usare de' Funghi anche sani, (non dico però di lasciarli) perchè è provato dall'esperienza, che non contengono alcun principio nutriente. Il sig. Rozier asserisce, che il Fungo serve unicamente ad eccitare la sensualità, e propone il quesito se sia meglio star bene, e vivere, oppure arrischiare molto pel sensuale appetito di un breve momento (1)? Parmi che la soluzione non sia gran cosa difficile.

I mezzi che si suggeriscono da varj autori per distinguere i Funghi buoni dai nocivi, e che da taluno si mettono in pratica, mi sembrano tutti assai incerti, ed alcuni difficili ad usarsi, massime dalle persone che d'ordinario preparano simili vivande. Taluni credettero che facendo bollire i Funghi insieme ad una Cipolla ed un cucchiajo d'argento, se questi anneriscono, oppure se il Fungo medesimo induri sia questo un segno manifestato della venefica sua qualità. Altri hanno creduto di poter togliere il veleno al Fungo facendolo cuocere unito ad un pezzo di ferro, o d'acciajo, oppure col Presemolo (Lomb. Erborina). Siccome poi il Fungo venefico è sovente di sapor acre perciò alcuni hanno suggerito di

assaggiare alcun pezzo prima di farlo cuocere, poichè trovandolo acre si potesse ritenere come avvelenato. Vi fu persino chi disse di strofinare i Funghi tagliati sopra un pezzo di carta fina col Tornasole, ed osservare se questa cangia in rosso il suo colore, giacchè questa sarebbe una prova del veleno esistente nel Fungo. Gli stessi autori però che trattano di tale materia avvertono, che un tale esperimento servirebbe soltanto ad indicare se i Funghi contengono un qualche principio acre; e che a nulla gioverebbe nel caso che l'azion venefica dei Funghi provenisse da qualche altro principio.

Parmi che si inganni il sig. G. B. Barelle quando vorrebbe far cuocere i Funghi innocui per lungo tempo in molta acqua, prima che fossero cucinati in altra maniera qualunque: mentre oltre al divenir troppo insipidi riescirebbero duri, e più difficili a digerirsi, non essendo a mio parere diminuito il veleno colla larga cottura, se mai ne contenessero.

Il veleno poi dei Funghi talvolta si manifesta, e da principio ancora produce l'estasi, ed inebbriamento in chi ne mangia, susseguito da peso al ventricolo, da tremori, da debolezza alle gambe, da nausea, brividi di freddo, vomito, diarrea, furore, gonfiarsi pure la lingua, la gola, compare la schiuma alla bocca, succedono sonnolenza, letargo, sudori freddi, enfittura agli ipocondri, urine sanguigne, e se non son pronti i soccorsi dell' arte, produce finalmente la morte. Abbenchè non si scorgono in tutti i casi gli stessi sintomi ne sog-

getti avvelenati da' Funghi, è però molto probabile, che quelli variino secondo la natura del Fungo mangiato, e lo stato di robustezza di chi li mangia.

Ritenuto quanto si è detto dai celebri autori circa la maniera di medicare gli avvelenati dai Funghi, ancor io credo costantemente, che non ponno essere niente addattati gli olj, l'aceto ed il pepe, giacchè dietro il parere del P. Plenck invece di giovare possono accrescere l'acrimonia ai Funghi medesimi, e così è riprovevole mettere molto olio, aceto o limone e pepe sui Funghi preparati per la tavola. Avuto riguardo al veleno de' Funghi, che rendono i polsi frequenti, e concentrati, ed il battito si fa sentire dell'arteria aorta, o della celiaca, cagionando ansietà, ed un grande abbattimento, oltre gli altri sintomi già annunciati, fucendosi bene osservare tali effetti, resta a credere tutti gli disordini, essere una materia capace di intormentire tutt'ad un tratto, e di lacerare, e pare che debbasi rimediare come se fossero prodotti da veleni corrosivi minerali; siccome poi il veleno di questo vegetabile non si sviluppa, che qualche tempo dopo averlo mangiato, cioè dopo dodici ore circa, od anche un'intera giornata, onde non possi agire col vomitorio pel tempo trascorso, nè per la copiosa evacuazione di ventre converrà tentare anche i cristeri di Tabacco, rimedio suggerito, e decantato dalli signori Paulet e Parmantier, usare bevande fredde, anzi gelate, sicuri che gli stessi mucilluginosi, e la teriaca, ed altri farmaci inutilmente vennero prestati.

Che se poi questi rimedi a tempo usati, a produrre quei tanti e salutari effetti non bastassero giusta i citati autori, bisognerebbe applicarsi all'Etere vitriolico, migliore specifico, lorchè sia dato in dose addattata al soggetto che deesi trattare, cominciando perfino da una dramma, il qual rimedio abbia potuto prevedere, ed impedire sensibilmente i sinistri accidenti, od almeno prolungare la vita a chi è malconcio dal veleno de' Funghi. Finalmente quando tutto si superò dovressi passare ai cordiali, al vino, alla dieta animale, sicuri che quei basterranno ad accelerare la convalescenza. Che se l'ordine regolare della cura è sconvolto, o si somministrassero in maniera inversa le medicine da me suggerite, e degli altri, non si potrebbe certo vincere il veleno, e sarebbe la morte irreparabile.

(1) Io credo che il sig. Rosier intenda parlare del Tartufo, perchè le altre specie de' Funghi non ponno avere tauta forza.

Specie 1.^a*Agaricus caesareus* (Schaeffer) *Amanita aurantiaca* (Lamarch.)

UOVOLO BUONO.

Questa specie di Fungo è comunissima da noi. Al suo primo presentarsi rassomiglia tutt'affatto alla figura di un uovo; esso è coperto intieramente da una membrana bianca, e fitta, la quale si lacera, e lascia uscire il cappello, continuando a svilupparsi fino a tanto, che acquista il diametro di quattro o cinque pollici. Il cappello è di figura emisferica striato sui margini, di color giallo aranciato tirando anche al color rosso scarlatto, e la superficie è secca suscettibile di essere pestata. Il peduncolo è pieno, consistente, bulboso alla base, di color biancastro, munito di un colletto membranoso. Le fogliette, e la corna di questo Fungo sono alcune volte di color bianco, ma più ordinariamente di color un po' giallastro.

Assai facilmente si distingue l'*Agaricus caesareus* dall'*Amanita muscaria*. (*Agaricus muscarius*. Linn.) per la volva che è completa, ossia per la membrana bianca, che lo involuppa, e lo copre intieramente nella sua gioventù; questo carattere non si riconosce mai nell'*Agaricus muscarius*. Linn. La cui volva è incompleta.

L'Uovolo buono è delicatissimo al palato, ed all'odorato; è considerato, anzi ricercatissimo alle nostre tavole, e si mangia in tutte le maniere.

Volg. COCCO; FONG COCCO; BOLETO; BOLÉ; FONG OEUV; BOLET ROS; CUCÙ.



Boletus edulis L. (Champignon) Moussele Buono



Specie 1.



Agaricus caesareus (Schaeffer) Nevola buono.





Contro specie 1.^a

Agaricus muscarius (Linné) *Amanita muscaria*.

UOVOLO FALSO.

Ne' boschi riscontrasi questo Fungo ove è comunissimo, esso è veramente una mirabile specie per la sua bellezza; ha il cappello intieramente sviluppato, largo sei od otto pollici, orizzontale; leggermente convesso, egli ha un bel colore scarlatto, ed ha una tinta più carica nel mezzo, anzi che alla circonferenza; esso è ordinariamente segnato di piccole pellicole di color bianco, le quali lo rendono piacevolmente moscato; alcune volte poi ha i margini di color giallastro. Le lamelle di cui è raddoppiato sono numerose, e di color bianco latte. Il pedicello è consistente, colla base bulbosa, bianco, ed alto da quattro a sei pollici; questo pedicello nello svilupparsi esce da un involuppo membranoso, che lo rinchiuse ne' suoi primordj.

Si pretende che questo Fungo venefico ammazzi le mosche, e i cimici. Rapporta qui il sig. *Lamarck*, che *Bulliard* vidde morir due gatti, i quali mangiarono l'*Agaricus muscarius*, mentre che il signor *Paulet* colle sue esperienze uccise dei cani.

Vi ha una varietà di questo Fungo, la quale è marcata dal signor *Schaeffer*, Tab. XXVIII, che manca delle pellicole bianche sul cappello, e facilmente potrebbe confondersi colla vera specie di *Amanita aurantiaca* (*Agaricus caesareus*. Linn.) Distinguesi poi il Cocco falso dall'altra specie, dalla volva che è incompleta, ed al primo sviluppo del Fungo non è involupato che il solo pedicciuolo, e non il cappello.

L'*Agaricus muscarius* (*Amanita muscaria*. Sch.) si riconosce dall'odor tetro, e nauseoso, e dal sapore acre. Mangiato questo Fungo in piccola dose, inebria, per cui i popoli di Kamtschatka si preparano una bibita molto inebriante, e se si usa in dose maggiore ap-

porta vomito, furore, tormini, deliqui, flussi di ventre dolorosi, convulsioni, ed anche la morte.

Si andrà incontro al veleno di questo Fungo nocivo, coi vomitorj, coi purganti, bibite d'acqua freddissima, ed anche col ghiaccio (V. Flora Med. T. I., pag. 62.)

Volg. UOVOLACCIO; UOVOLO MALEFICO; FONG PITOCCH; COCCH MATT; COCCH FALS; UOVOLO FALSO; CUCÙ ROSSO.



Handwritten text, possibly a date or location, mostly illegible due to fading.





Amanita muscaria (Linn.) *Movolo falso*





Specie 2.^a*Agaricus caudicinus* (Pers.)

FAMIGLIUOLI GIALLI BUONI.

L' *AGARICUS CAUDICINUS* del Persoon, è l'*Agaricus Lignatilis* del Bulliard. Cresce a' piedi degli alberi morti in ispecie del salice, del noce ec. ec. Infatti questo Fungo rassomiglia all'*Agaricus annularius*. Bull. per cui Persoon lo considera come una semplice varietà di quello, giacchè questo non differisce se non in altro, che nella mancanza del colletto.

Il pedicciuolo è pieno, cilindrico, soventi volte curvo alla base, rossiccio, piccato pure verso la base, di piccole squame di color bruno. Il cappello è a principio convesso, dopo diventa piano, spesso fiate sinuoso, di color giallo con il centro rossiccio; le fogliette sono pure gialle o di leggierissimo color mattone, ineguali, aderenti, o leggermente scorrenti sul pedicciuolo.

Da noi si mangia avidamente in ispecie dai paesani che lo raccolgono in autunno, siccome abbondantemente cresce. Si usa massimamente ne' *stuffati*, o il anche semplicemente *attartufoiato*. Viene trascurato però se il cappello è di molto allargato per essere creduto nocivo.

Volg. GABBAREU, o GABBIREU; CIOVIREU; CIODAREU; ANELI; CIODELI; FONGS NOOS, E MORON, CIODIT ZALD; ZALDI.



Amanita muscaria (L.) Fr.



Agaricus cruentarius (Pers.) Famigliuoli gialli buoni





Specie 2.^a*Agaricus caudicinus* (Pers.)

FAMIGLIUOLI GIALLI BUONI.

QUESTO esemplare è tratto dai Funghi in cera del sig. *Pizzagulli* il quale a prima vista lascia molto dubbio che possa essere il vero *Agaricus caudicinus* del *Persoon*, come si può verificare dalla tavola antecedente. Ciò nulla meno io ne ho riscontrati alcuni di questi Funghi in tutto simiglianti, al piede in ispecie del noce, e della rovere.

Sono mangiabili questi Funghi nell'istesso modo, e coll'istessi preparati della specie vera.

Volgaramente chiamasi questo Fungo come li altri FAMIGLIUOLI GIALLI BUONI.

• • •

conductor, and the conductor's role in the orchestra is to lead the musicians in the performance of the music.



Agaricus craditimus (P. K.) Famistulus giatti bueni Patella



Contro specie 2.^a*Agaricus polymices*. (Persoon)

AGARICO MELEO.

NELLE foreste sui vecchj tronchi o vicinissimo ad essi trovasi questo Fungo, e cresce a mazzetti molto numerosi.

Il *Polymices* del *Persoon* è l'*Agaricus annularius* del *Bulliard*; esso ha un colore rossiccio, o rosso; il pedicciuolo è carnoso, di forma cilindrica, spesse volte un po' torto alla base, lungo quattro o cinque pollici, munito di un anello intiero ed a guisa di ciottola, glabro, e fornito di piccole squame. Porta un cappello convesso, un po' prominente verso il centro, puntato di picciole squame nerastre. (V. l'*Agaricus mutabilis* dello *Schaeffer*); i margini sono intieri, ed un po' sinuosi, non esposti; le lamine sono di color giallastro, o bianche, ineguali, che leggermente cadono sull'alto del pedicciuolo.

Volg. CHIODINO VELENOSO; CIODIT FALS; CIODIN CATTIV.



Agaricus polymicus Pers. *Agaricus melos*





Specie 3.^a*Agaricus ostreatus* (Persoon)

ORECCHIELLE.

Ne' mesi di novembre e dicembre cresce questo Fungo sugli alberi tagliati, ma specialmente sul tronco del noce.

Bello è il vedere questo *Agaricus ostreatus* Jacq.; esso presentasi sotto una singolarissima forma, cioè come una massa omogenea tutta unita insieme di tanti piccoli Funghi, che hanno la figura di un'orecchia, che facilmente si possono staccare l'una dall'altra; queste valve sono coperte di color fosco vergente, sono di grandezza varia, al di sopra un po' convesse, concave al di sotto; le lamelle sono uguali quasi intiere, tenui, fragili e di color bianco. La sostanza interna ha il color bianco di neve; essa è quasi fibrosa, crascia e succulenta.

Il sapore è quasi insipido, e spande un discreto odore delicato.

Mangiasi familiarmente questo Fungo cucinato in vari modi, e vale assai a guisa del tartufo, ed anche collo stufato.

Volg. OREGIN o OREGELL.



Specie III.



Agaricus cretaceus (Persoon) Crecchiello



Specie 4.^a*Agaricus campestris* (Linn.)

PRATAJUOLO.

In autunno questa *Amanita* cresce ne' prati asciutti, dopo la caduta di piogge dolci, frammezzo le verze, sui margini delle strade, fra le erbe minute e folte; essa è la specie la più comune, ed è anche la più conosciuta per l'uso che se ne fa giornalmente.

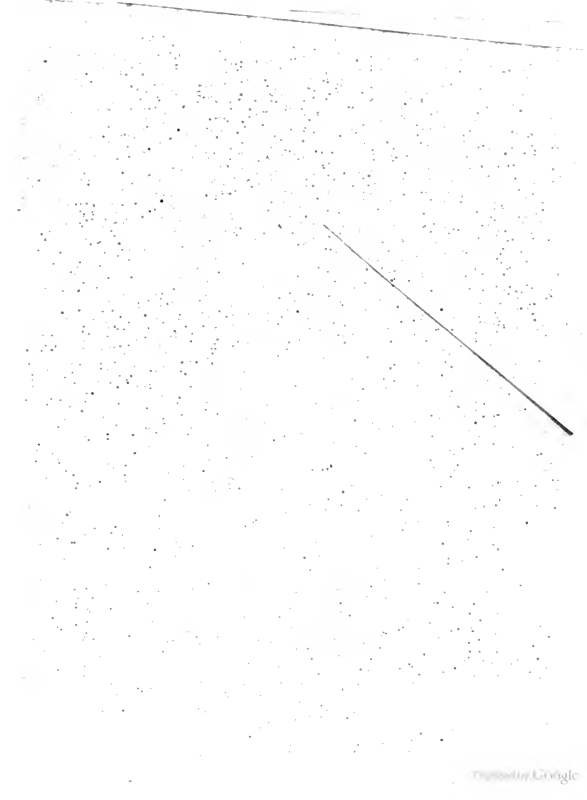
Il pedicciuolo di questo Fungo è corto, picco, debole, di color bianco, e porta un cappello emisferico, allorquando è appena sviluppato; in seguito si distende, s'appiana, e diventa alcune volte molto largo; questo cappello è coperto di una pelle, la quale facilmente si leva; essa è di color bianco allorchè il Fungo è giovane, diventa in appresso un poco rossiccia. La superficie del cappello pare spesso squamosa, per il numero delle piccole stracciatore che si fanno sulla pelle; le lamine di cui è duplicato hanno il color di rosa pallido, o di carne, diventano a dismisura di color bruno, e finalmente nere quando il Fungo è invecchiato.

Facilmente si potrebbe confondere l'*Agaricus campestris*. Linn. coll'*Agaricus bulbosus*. Bull.; ma la natura ha imposto al Pratajuolo un abito suo proprio per poterlo conoscere; giacchè il velenoso sorte da un involucrio, ma non così il *campestris*; il secondo ha un bulbo rotondo, che non lo ha il primo; sovente però il primo ha l'estremità del peduncolo un poco rotonda; ma è sempre ineguale, soda, scabrosa, secca, quando che il bulbo dell'altro è polposo, molle, ben rotondo e tenero. Il secondo ha un color bianco di latte, e secco sulla superficie; il Pratajuolo invece ha quasi sempre una tinta verde, ed ha la superficie umida; l'altro lo perde quasi subito nato, ed ha quasi sempre il cappello rotondo nel nascere. Il mangereccio è tanto delicato, che quando si trincia co' denti, o che

toccasi colle dita, ingiallisce quasi nello stesso momento, cosa che non succede mai nell' *Agaricus bulbosus*. Finalmente poi ciò che non permette di confonderli si è il color delle fogliette, il buono le ha sempre color di rosa pallido, o color di carne, ed il cattivo, costantemente è bianco.

L' Agarico commestibile pratajuolo è d'un sapore aggradevolissimo, e sente l'odore del Cerfoglio; si usa ordinariamente ne' stufati, e mangiasi anche cotto sulla graticola con butirro fresco, sale e pepe.

• *Volg.* PRADAREU; PRADIROEU; PRADAREUL; BIANCON; FONSG DE FONGARA; FONSG DE PRA'; FONSG PIONAR; CAPPELIETTO BIANCO.





3

Agaricus campestris Linn. Pratajolo



Contro specie 3.^a alla 4.^a

Agaricus bulbosus (Bull.)

AGARICO BULBOSO DI PRIMAVERA E DI AUTUNNO.

Cresce questo Fungo in primavera ne' boschi, nelle selve e nelle brughiere, ed ama i terreni grassi, untuosi; esso sbuccia due volte l'anno, ossia in maggio, e dopo le prime piogge d'agosto. Questa è quella specie, che facilmente potrebbe confondersi coll' *Agaricus campestris*. Linn.

Tutte le parti di questo Agarico sono di color bianco; esso ha il cappello da principio emisferico, ed a misura che si sviluppa si appiana, ed alla superficie diventa un po' concavo, ed è umido; la pelle che lo copre non si può staccare senza lacerarne la sostanza fungosa; egli è sostenuto da un pedicciuolo cilindrico, pieno, bulboso alla base, e porta un colletto od anello molto approssimato alle lamelle, umido a bordo intiero, persistente e regolare. Sorte questo Fungo da una volva che lo involuppa nella sua gioventù, la quale è incompleta e persistente. Le lamelle sono brevissime in riguardo al raggio del cappello, comunque siano di varia dimensione; esse sono libere, e sempre bianche.

Molte persone perdettero la vita per aver mangiato di questo Fungo, le quali se avessero osservate le differenze notabilissime che lo distinguono, sicuramente non lo avrebbero confuso coll' *Agaricus campestris*. Linn., stante che questo può facilmente essere pelato, che l' *Agaricus bulbosus*. Bull. ha la pelle aderentissima, per cui non si può pelare; che il primo ha la superficie secca, un colletto rosso nei bordi, un sapor piacevole ed un leggier odore di *Cerfoglio*; quando che il secondo ha il colletto sempre regolare, intierissimo, la superficie umida, ed ha un gusto, ed un odore niente piacevole.

Dopo otto o dieci minuti, che questo Agarico è accostato alla

bocca fa conoscere i suoi cattivi effetti, ma non prima; sentesi poi un calore rassomigliante a quello che produrrebbe il pepe.

Il signor *Paulet* scrisse una assai sugosa Memoria intorno all'*Agarico bulboso*, e ci assicura aver egli sperimentato su degli animali questo Fungo, facendogliene mangiare due denari circa, ma che scorsero dieci ore prima che si manifestasse alcun sintomo, il quale dimostrasse la propria delateria qualità; passato poi questo spazio di tempo gli animali avvelenati venner presi da debolezza; cacciavan urli lamentevoli accompagnati da vomito, non si reggevan più sui piedi, in seguito dopo essere caduti in assopimento morirono. Lo stesso autore dice d'aver sperimentati diversi rimedj per temperare i sintomi prodotti negli animali, ma che il solo *Etere vitriolico* produsse l'effetto che si desiderava.

Necessario sarebbe pertanto, che se qualcuno avesse mangiato innavvertentemente di questo Fungo, ricorresse all'emetico se è in tempo, ed ai purganti, se è ritardato il soccorso; all'acqua gelata, ai clisteri di tabacco; inseguito poi a dieci o dodici gocce di *Etere vitriolico* nel vino, e se mai mancasse l'Etere, bisognerebbe al malato dargli a masticare dell'Aglione, e fargli soprabbere del latte, o meglio ancora pestar l'Aglione, e mischiarlo col latte facendoglielo bere abbondantemente.

Questo è l'*Agaricus plumbeus*, dello *Schaeffer*. Tab. 85, 86 e 245. L'*Amanite printanière* del *Lamarck*; il *Fungus phalloides*, del *Vailant*. Tab. 14. f. 5, od *Amanita verna* del *Mich.* Gen. p. 171, n.° 4.

Volg. PRATAJOLO FALSO; FONG MATT.

Handwritten text, possibly a signature or initials, located in the lower-left quadrant of the page.



Agaricus Bulbous (Bull.) Agarico bulboso Primavera





Specie 5.*

Agaricus mouceron (Vull.)

PRUGNOLO.

In primavera ed in estate trovasi questo Fungo ne' boschi montuosi, ed incolti, e là cresce inviluppato ne' muschi, che pare per questo motivo avere acquistato il nome di *Mouceron*. Questa specie di produzione consiste in piccoli Funghi di color bianco, coperti di una pelle secca, e coriacea; hanno essi il cappello globoso, intanto che sono giovani, e della grossezza di un pisello solamente; ma s'estendono poi in seguito, ed acquistano dodici, ed anco quindici linee di diametro, conservando presso che sempre qualche poco la forma convessa. Spesse fiate il cappello nel centro prende un color leggermente giallastro, il pedicciuolo è corto, pieno, un po' ingrossato verso la base.

La sostanza di questo Fungo è di color bianco, soda; tramanda un odor soave, ed è piacevolissimo al palato. Serve egli alle migliori tavole, e si impiega ne' stufati, nelle salse e ne' condimenti.

Avverto però che qualora si volesse far seccare il *Prugnolo*, dovressi raccoglierlo non bagnato di rugiada, giacchè in tal caso egli ha men odore, minor sapore e più difficilmente può esser conservato. Si rigetteranno tanto i vecchi gambi di questo Fungo, quanto quello che ha le lamelle di color rosso bruno.

Vulg. SPINAREU; PEVERONCIN; MAZZENGO.



Agaricus menziesii (Bull.) Singolo.





Specie 6.*

Agaricus colubrinus (Vullf.)

PELLICCIONE.

Nei mesi di agosto e di settembre cresce il *Pelliccione*, e riscontrasi ne' boschi, e ne' prati asciutti.

Questo bel Fungo ha il pedicciuolo bulboso alla base, si alza circa un piede; è fistoloso, va diminuendo verso l'estremità; porta un colletto membranoso, e la pelle è dipinta, su tutta la lunghezza, di bianco e di bruno. Ciò che rende assai grazioso l'aspetto del *Pelliccione* proviene dall'aver esso la pelle di color rossastro bruno, la quale trovasi sparsa di rughe numerose, le quali lasciano travvedere la carne bianchissima di cui è composto. Porta il pedicciuolo un cappello ovoido nella gioventù, che si distende in seguito a guisa di parasole, il diametro del quale è di circa cinque o sei pollici, ed ha la superficie coperta di piccole alzate di color rosso bruno, che fanno altrettante macchie su di un fondo bianco; le lame che stanno al di sotto del cappello sono ineguali e di color bianco.

Egli è questo quel sì eccellente e tanto delicato Fungo, di ottimo e squisito gusto, che si mangia nelle campagne, e che difficilmente, in ispecie in certi luoghi, si trova. Esso è conosciuto sotto il nome di *Cuchetta* o *Grisetto* (*Grisette* dai Francesi.)

Volg. POLLA; TOBI O TUBIA; FONG DE LA GAMBA LUNGA.

Specie VI.



Agaricus colubrinus Pers. Belliense





Contro Specie 4.^a alla 6.^a

Agaricus clypeolarius (Vull.)

CUCHETTA.

Questo velenoso Fungo cresce in estate ed in autunno, trovasi ne' boschi e varia nell'aspetto (*Agaricus colubrinus major pileo campanulato*, ec., ec. V. Persoon. Syn. 258, il quale ce ne fornisce quattro varietà, cioè: il *conspurcatus*, il *cristatus*, il *pantherinus*, ed il *concentricus*).

L' *Agaricus clypeolarius* ha un pedicciuolo duro, di figura cilindrica, lungo circa tre pollici, di color bianco, fistoloso, debole, molle, spongioso; il cappello ha la forma campanulata, ovale, allungata e di color biancastro; esso è fragile, largo due o tre pollici, coperto di squame rossastre, più numerose negl' individui giovani; i bordi del cappello si raddrizzano in seguito, spesse volte diventano concavi, senza però cessare di essere protuberanti nel centro; in seguito sono tante volte merlati o lobati; le lame bianche sono libere, ineguali, il colletto frequentemente si distrugge.

La sostanza di questo Fungo è poco carnosa.

Volg. GRISETTO FALSO, CUCHETTA FALSA.

cont. Specie IV.



Agaricus hypocybarius (Bull.) Agarico velenoso





Specie 7.^a*Agaricus ovoideus* (Vull.)

UOVOLO BIANCO.

Questo Fungo tra noi non è tanto comune; vien bene sul terreno sopraccarico di tanino, esclusivamente in vicinanza delle quercie e dei cerri; ama l'ombra, e trovasi ne' boschi ventilati e freschi, egli è sopra tutte le altre specie il Fungo più apprezzato.

L'*Agaricus ovoideus* è involto nella sua gioventù in una volva gracile, completa e di color bianchissima come la neve; essa è irregolarmente frastagliata, pende dallo stipite all'età avanzata, che lo accompagna fino all'ultimo deperimento; presentasi sotto la forma di un uovo di gallina, e non differisce dall'*Agaricus caesareus* se non dall'essere egli tutto bianco.

Sono di tre maniere le lamelle, cioè: intiere, dimezzate ed interzate, strette, addossate e libere, sono anche qualche volta biforcute. Il cappello ha la forma emisferica, è carnoso, terso e levigatissimo, ed ha i margini intieri; coperto di un epidermide distesa, secca e lucente, facilissima da staccarsi della carne; ha l'anello membranoso, ampio, sinuoso; che talvolta rimane attaccato a brani al bordo del cappello stesso. Il pedicciuolo è cilindrico e pieno, grosso ugualmente in tutta la lunghezza. La carne è bianchissima, inalterabile, discretamente consistente, che ha un sapore gustosissimo ed un odor fragrante.

In varie maniere mangiasi questo Fungo; si fa cuocere sulla graticola; si condisce con olio, sale e pepe, coll'avvertenza di arrostarlo spicciamente, voltarlo spesso, affinchè non induri e divenghi troppo asciutto; si fa cuocere nuotante nel butirro e nell'olio d'ulivo con aglio, prezzemolo, sale e pepe, e si mangia subito allestito e bollente; usasi pure in tant'altre maniere.

Volg. CESAREO BIANCO; COCCOLA BIANCA; COCH BIANC, OEUF BIANC; BOLÉ BIANC.

Specie VII.



Agaricus eximius (Bull.) Morel bianco



Specie 8.*

Boletus edulis. (Vull.)

FUNGO PORCINO.

Questo Fungo è da Linneo chiamato *Boletus bovinus* (Sp. Plant. 1646) trovasi nei boschi, ne' valloni ed in luoghi coperti, e dura tutta la state.

Questo *Boletus* ha sempre un pedicciuolo molto grosso ed il cappello largo dieci od undici pollici di diametro; è arcuato, ordinariamente di color ferruginoso attirante al bruno; i tubi sono allungati e di color dapprima bianco, che a poco a poco col tempo prendono una tinta giallastra. La carne è molto soda, bianchissima, che non cambia di colore quando si taglia, ed avrà circa un pollice od un pollice e mezzo di spessorezza. Il peduncolo è sempre pieno.

Il *Fungo porcino* ha molti rapporti col *Boletus aereus* detto in lingua vernacola *Fonsg faree*, ma questo ha i tubi cortissimi e giallastri cominciando dalla nascita; esso è molto piccolo per comparazione al *Boletus edulis*, ed il peduncolo non è mai gonfio in modo sensibile.

Certo è che questo Fungo serve all'uso frequentissimo tanto per alimento, che per condimento. Da alcuni si preferiscono quegli individui il cappello de' quali ha un color carico, giacchè dicono, che la carne di questi è ordinariamente e più soda, e di un gusto più delicato, per la qual ragione anche non raccolgono che quelli che non sono ancora molto cresciuti. Lo colgono, gli levano i tubi e la pelle; pretendesi che il gambo abbia un po' del coriaceo, per cui da alcuni viene rigettato, e non mangiano che il solo cappello.

Come poi può essere condito questo Fungo, risponderò che si può condire collo stufato, in salsa bianca, col pollame, alla graticola, tartufolato, con butirro fresco, olio d'ulivo, sale e pepe; vi ha per-

fino chi lo mangia crudo colla così detta pevérada, ec., ec. Questo pure si fa seccare raccogliendolo però in tempo opportuno e ne' debiti modi, cioè che non sia bagnato dalla rugiada, o subito dopo la pioggia, siccome anche non potrebbe aver sapore, ed invece essere di cattivo gusto.

Parrebbe essere questo Fungo il meno pericoloso di tutte le altre specie, per cui sono d'avviso che poco male possa apportare a chi ne mangiasse con qualche eccesso, o poco lo masticasse.

Boletus bulbosus. Schaeffer. Fung. B., tom. II., Tab. 134, 135.

Boletus bovinus. Linn. Sp. Plant. 1646.

Volg. FONG. FERRE O FARRE; LEGORATT; FREER; FONG FRÉ.



Boletus edulis - fungo porcino -





Specie 8.^a*Boletus edulis* (Vull.)

FUNGO PORCINO.

Era assolutamente necessario che facessi rimarcare anche questa varietà, siccome facilmente potrebbesi ricusarla o crederla nociva.

Si trova questo Fungo ne' nostri boschi in luoghi coperti, e ne' valloni, dura tutta la state; egli è così ben descritto in ispecie dal signor *Bulliard*; esso porta il cappello fatto a guanciale, coperto di una pellicola colore ora rosso, ora bianco, ed i tubi sono dapprima bianchi, poi si fanno gialli o citrini, infine di color verde sudicio, facili a staccarsi dalla carne del cappello; il gambo è quasi sempre di color bianco ferrugineo, ventricoso, coperto di una bellissima rete.

Anche questa qualità di Fungo è di grato odore, di bel bianco colore ed immutabile. Si mangia come la specie vera.

Si chiama ordinariamente colli stessi nomi volgari della specie vera.





Boletus edulis Bull. Funghi porcini varietali





Specie 9.^a*Boletus aurantiacus* (Vull.)

ROSSETTO.

Questa bella specie di Fungo cresce sulla terra, e si trova frequentemente in autunno ne' boschi.

Il pedicciuolo è allungato, pieno, comunemente ha delle rugosità; assottigliasi all' estremità superiore; all' inserzione è un po' gonfio. Il cappello ordinariamente è largo alle volte dieci, dodici ed anche quindici pollici; esso è compatto di color aranciato; qualche volta coperto di piccole macchie più colorate; esso è tappezzato al disotto di quantità immensa di tubi i quali sono di color bianco molto diritti ed allungati, deboli, e che non hanno alcuna aderenza colla sostanza stessa.

Il *Rossetto* ha una carne che è molle, bianca, non prende il color verde quando si taglia, ma acquista invece il color vinoso.

Egli è conosciutissimo questo Fungo, e si mangia allorquando è giovane, giacchè invecchiando, la carne diviene molliccia e priva di gusto; si condisce pressappoco come gli altri Funghi, ma si preferisce mangiarlo cotto sulla graticola con olio, sale e pepe, oppure colla salsa bianca.

Vulg. ROSSIN; BRUGAREUL; CAPPELLET GIALD; ROSSET; PORRINELL; SURLÒ.



Boletus aurantiaceus (Bull.) Rosso.



100



Specie 10.^a*Boletus scaber.* (Schaeffer)

FUNGO ROSSIGNO.

Veramente è questa la specie tra noi più comune, e riconosciuta affatto innocua dai nostri villici in ispecie, ed acciò non venisse trascurata oppur creduta nociva, pensai opportuno farla rimarcare.

Lo *Scaber* dello Schaeffer porta il cappello convesso di color rossigno, ed i tubi di color bianco, e facili a staccarsi dalla sostanza carnosa, la quale è bianca, e quando si taglia acquista il color vinoso. Lo stipite è molto alto in proporzione del diametro del cappello, di color bianco, sparso di punti e rughe rimarchevoli, un po' torto, ed alla base ventricoso.

La carne di questo Fungo è di cattivo sapore, leggermente vinosa; fragile e molliccia; lascia disgustata la bocca; essa è di sapore quasi insipido, ed ha ben poco o nissun odore; nonostante si mangia in tante maniere, e si condisce a capriccio.

Volg. Rossin.

Specie X.



Boletus scaber Bull. Fungo rosinquo





Specie 10.^a*Polcius scaber* (Vbull.)

FUNGO ROSSIGNO.

Trovasi questo Fungo in agosto ed in settembre; egli cresce ne' boschi e sulla terra.

Il pedicciuolo di questa specie è ordinariamente molto allungato, e di fatto pare che egli non abbia proporzione col diametro del cappello, e la lunghezza dello stesso pedicciuolo, che essendo molto alzato da terra, ossia alto sei o sette pollici diventa molto debole; è poi anche sparso di punte o piccole eminenze, le quali rassomigliano ai denti di una grattugia. Porta ordinariamente il cappello di color cinericcio, che s'avvicina al grisastro, e qualche volta ha il color ferruginoso, è sempre molto incurvato; ha cinque o sei pollici di diametro, i tubi sono molto allungati, molto distinti, contigui fra loro, ed uniti alla carne, i quali si possono distaccare senza difficoltà gli uni dagli altri; nota bene che li tubi sono di color grisastro in questa specie però, ma nella varietà invece hanno un color rosso di carne estremamente tenero. La carne è quasi sempre molliccia, e fragile.

Questa specie di Fungo ha un sapor cattivo, leggermente vinoso, ed imbratta la bocca, egli è però innocuo; la varietà ossia il così detto *Fungo rossigno* è quello che da noi si mangia, ed ha poco o nissun odore, ed un gusto quasi insipido.

Volg. Fungo Rossin.

Specie X.



Boletus scaber (Bull.) Fungo rossigno var. scaber





Specie 11.

Boletus aereus (Vull.)

FUNGO PORCINO.

Ne' mesi di settembre e di ottobre si trova questo Fungo ne' boschi; è comunissimo da noi, e non cresce che sulla terra; il pedicciuolo varia di colore, ed è ora rossiccio, ora giallastro o bruno, che presenta qualche volta alla superficie alcune nervature molto leggieri, ossia come reticolato; esso è pieno, e di color bianco al di dentro.

Il cappello di questa specie è ordinariamente di color bruno nerastro, accompagnato di legger tinta rossigna; è la sostanza più o meno compatta in proporzione della larghezza, e la carne è molto soda; i tubi sono corti, ed hanno un color giallo di solfo.

Due sono le varietà del *Fungo porcino*, la prima che riguardar dovrebbe come una specie distinta, ha la carne leggermente tinta di color giallo sulfureo; allorchè si spezza il Fungo acquista un color verdastro estremamente delicato; i tubi anch'essi acquistano lo stesso colore quando si toccano: marcasi il Fungo dimezzato e segnato al naturale. La seconda che è la specie più comune ha la carne bianca; di color vinoso sotto la pelle, leggermente tinta di giallo vicino ai tubi.

Mangiasi questo Fungo come il *Boletus edulis*, ed anzi viene a lui preferito; ha un gusto piacevolissimo, come anche la sua varietà, e si mangia nonostante che il sulfureo colore cangiasi in tinta verdastra quando si spezza.

Fol. FONG FAREE.

Boletus aereus. Carne dilute sulphurea rapta viridiuscola, An-ne species distincta? (Varieta).



Boletus aereus Bull. Fungo porcino.





Specie 11.^a*Boletus aereus* (V. Bull.)

FUNGO PORCINO. (varietà)

Questa varietà, che da noi riscontrasi facilmente ne' boschi nei mesi di settembre e di ottobre poteva credersi nociva, pensai perciò necessario farla conoscere, onde non confonderla o trascurarla.

Nasce sul terreno, e presenta il gambo di color bianco, o rossigno, coperto di leggieri nervature rossiccie, che rassomigliano ad una seta finissima; porta il cappello di color bianco nerastro, oppure misto di leggier tinta atro vinoso.

Questo Fungo è sempre pieno, e la sostanza è molto soda color bianco, ed allorchè si taglia diventa un po' rossiccia, in ispecie all'interno del cappello, i tubi sono corti, e color giallo di solfo.

Ha un sapor grato, e questo Fungo si mangia cogli stessi condimenti, e negli stessi modi come l'altro *Boletus aereus*, e viene volgarmente chiamato anche cogli stessi nomi.

Bolet bronzé. Bull., Champ. de la Fran., Tab. 385.

Boletus aereus. Carne nivea sub cute vinosa. Fig. 1. (Varietà).





Boletus aestivalis - Fungo porcino (Varietà)



Specie 12.*

Morchella esculenta (Persoon.)

SPUNGOLA.

Nasce questo fungo solo in primavera, e cresce ne' boschi ed anche ne' campi, ed anzi viene assai vantato quello che cresce ne' luoghi sabbiosi, siccome credesi il più delicato; esso varia singolarmente tanto nella forma, che nella dimensione.

Il pedicciuolo è vuoto, di color biancastro, senza colletto; e terminato da un cappello, o per meglio dire da una testa ovale a guisa di mazza, scavata di cellule profondissime, ed intieramente aderenti al pedicciuolo. Le rughe o scavature numerose formano una specie di ondulazione, senza veruna forma regolare, sulla superficie superiore della testa, la quale è liscia al di sotto.

Il sig. *Bulliard* non ne distingue che tre varietà principali, cioè la *Spungola bianca*, la *grigia* e la *bruna* (v. *Lamarck*, Ency. Bot., tav. IV, pag. 312.) La prima di questa varietà nel suo primo sviluppo è bianca come il latte, e diventa colla maturanza di color giallo pallido; la seconda varietà è da prima di color bianco grisastro, leggermente tinta di fuligine, e nella maturanza diventa di color fuliginoso più o meno carico; finalmente la terza è da principio di color grigio biancastro, e diventa poi di color bruno nerastro.

La *Spungola* a qualunque varietà appartenga è sempre buona, e può usarsi senza verun timore.

La sola precauzione che deve usarsi è quella che prima di prepararla per mangiare si debba con tutta la massima diligenza osservare, e scrupolosamente mondarla, affinchè nelle cellule non sianvi cattivi insetti, od anche della terra.

Volg. SPONGIGNOLA; SPUNGIGNOEURA; SPONGIEULA; SPONGIOLA; SPUNZIOLA.

THE JOURNAL OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE
OF GREAT BRITAIN AND IRELAND
VOLUME 31. PART 1. 1901.
LONDON: PUBLISHED BY THE
INSTITUTE, 21, BEDFORD SQUARE, W.C.



Morchella esculenta. (Persoon) Spunguola.





Contra specie 5.^a alla 12.^a

Phallus impudicus (Lunzi)

FUNGO IMPUDICO.

Dal sig. *Balliard* è chiamata questa Spungnola *Morille impudique*, ed allorquando questo Fungo appena spunta dal terreno somiglia tutt'affatto ad un uovo; abita ne' boschi sabbiosi, e cresce in giugno, e non è raro ne' dintorni di Monza.

L'*Impudico* ha una volva completa, che lo rinchiede intieramente. Si lacera la volva alla estremità, ed il Fungo si sviluppa; al centro della volva è debolmente attaccato ad un pedicciuolo fistoloso, cribroso, e porta alla estremità un cappello cellulare corto ombellicato, pieno di una sostanza fetente glutinosa, densa e trasparente, che sente di cadavere, per cui vi attrae una folla immensa di insetti, indicando così facilmente il luogo ove si trova. L'alto del cappello non è perforato, e porta comunemente un piccol fungo destinato a rimpiazzarlo in primavera.

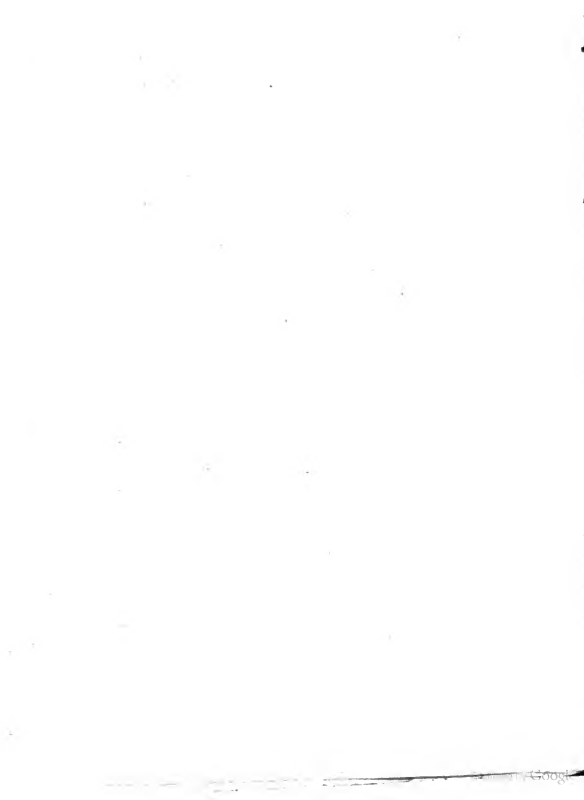
Quanto mai si avvicina alla forma dell'organo della generazione dell'uomo abbastanza lo danno a divedere tutte le parti esterne, eccetto però il prepuzio, cosicchè dappertutto ha dei nomi analoghi all'idea, che la vista di esso fa nascere.

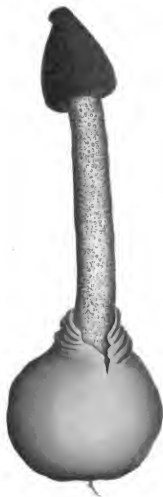
In varj paesi si crede che il *Fungo impudico* fatto in polvere sia un eccellente afrodisiaco, e lo stesso *Plenck* dice, finatanto che questo Fungo è di tenera età si mangia come un afrodisiaco (*Plen. Toss.*) Ciò potrebbe essere; ma trovo molta difficoltà a crederlo; giacchè mangiato in piccola quantità, pare che non debba apportare tanta forza, e se mangiato in molta quantità egli è un potente veleno.

Volg. SPUNGNOLA FALSA; PISSACAN; FUNGO PENIFORME.

Witman. Cryptog. Fung. Vol. VI, pag. 355. *Phallus impudicus.*

Phallus volvatus, stipatus; pileo celluloso (utriusque previo) ec. ec. *Syst. veget.* ed. XIV. Flor. dan. Tab. 175. *Schaeffer*, Fung, tab. 196-198. In sylvis collium.





Phallus impudicus Lam. Funge impudico.





Specie 13^a*Clavaria coralloides* (Linnei)

DITOLA.

Trovasi questa specie di *Clavaria* sulla terra ne' boschi, e specialmente in quelli ove sono molti faggi.

Questa fungosità presentasi ordinariamente composta di un gran numero di ramificazioni corte, serrate, che si intralciano senza anastomizzarsi, e leggermente divisi o come dentate alla estremità.

La *Clavaria* è tenera, carnosa, molle e ramificatissima; essa ha la figura di un mazzetto, di color bianco, o rossastro, od anche gialliccio.

È da noi comunemente mangiato questo Fungo ed è da tutti conosciuto innocuo, per cui se ne condiscono le vivande, e si mangia con sale ed in salata.

Volg. MANINA; DIDELL.

Clavaria ramis confertis ramosissimis. Linnei ec. ec.

Clavaire Coralloide. Lamarck.

Corallo-fungus flavus. Schaeffer, tab. 175 et 285 288.







Clavaria verticillata Linn. Outeira e Namina





Specie 14.^a*Tuber cinabrium* (Fico.)

TARTUFO NERO.

QUESTA specie di Tartufo cresce sotto terra, in Italia, sui monti, ed in Francia non solo, ma in molti altri paesi. Sono stato assicurato, che da qualche mese si sia ritrovato il Tartufo appiè dei carpini sotto terra, ne' giardini pubblici della nostra Milano.

Questo Fungo altro non è che una massa informe, carnosa, quasi rotonda, priva affatto di radici, ed è di color nero, oppure anco di color grigio cinereo; la superficie è come verrucosa, o come fatta a piccole eminenze di figura prismatica, quasi a guisa di squame; composta di una carne, o sostanza soda, venosa, e sarei per dire marmorata nell' interno. Allorchè incomincia a crescere ha presso a poco la grossezza di un pisello, ed arriva fino a quella di un uovo di pollo.

Si noti bene che i tartufi del Piemonte sono d' assai preferibili alli nostri, siccome hanno un gusto migliore ed un odore più spiccato, ciò che potrebbe dipendere dalla natura del suolo; essi sono inalterabili nella loro figura abbenchè essiccati; vengono ricercatissimi.

Tutti coloro che hanno uno stomaco forte e che sono molto esercitati possono usar frequentemente di questo fungo senza esserne alterati, ma quelli al contrario, che sono deboli di stomaco, ne dovranno mangiar assai poco e ben masticarlo; vien suggerito che si astengano dal mangiarne coloro che hanno nervi delicati, e sono di temperamento bilioso, siccome potrebbe cagionar loro degli allegamenti de' nervi, dei venti, degli odori di rancidume, molto più allorquando il Tartufo è assai maturo.

Il *Tuber cinabrium* può esser confuso col *Moschatum*; ma questo ultimo ha la superficie liscia, e la sostanza carnosa e molliccia. Di questo Fungo se ne fa uso frequente tanto come condimento

DE' FUNGHI

8

che come alimento, e si mangia cotto negli stufati, si unisce alle minestre tanto di grasso che di magro, si mischia alla pasta, nelle torte, si fanno dei fior di latte; vi sono poi di quelli che lo preferiscono cotto sotto la cenere e senza apparecchio; si può mangiarlo in insalata, tartufolato, ec. Più il Tartufo è maturo, ossia la sostanza carnosa è marmorata, e più è odoroso, e più di gusto aggradevole.

Nonostante che questo Fungo sia tanto ricercato ed usato si dovrà aver riguardo, ed evitarlo affatto quando sia un po' vizzo cagionando egli in allora vomiti e coliche acutissime.

Questa specie di Tartufo può essere coltivato, ed anzi il signor *Bulliard* (Champig. de la Fran., pag. 77, vol. 1) ne dà il modo onde riuscire con successo a formare una tartufiera artificiale.

Volgar. TRIFOLA NERA.



1889-90: 12100000.

$$x^2 = (11) \mid x^3 = (12)(34) \mid x^4 = 1$$




Suber' cinabrium (Tris) Tartufo nero





Specie 15.^a*Tuber griseum* (Persoon).

TARTUFO BIANCO.

NELLE foreste sabbiose, sui monti nostri, cresce sotto terra questa specie di Tartufo ; in Piemonte abbonda ; si trova in Francia ed in Inghilterra.

Il Tartufo bianco non ha radice , ma ha una protuberanza che fa base radicale , la quale rassomiglia in tutto alla figura di una cipolla che non abbia ancor gettate le radici. La superficie tiensi ordinariamente liscia , unita , alcune volte solcata , ineguale ; intieramente traversata da vene rossastre. Quando incomincia a crescere , e nella sua gioventù è di color bianco tanto internamente che all'esterno ; invecchiando acquista un color rosso sporco , ed in allora la sostanza carnosa di cui è formato prende un odor disgustoso e nauseante.

Nulladimeno è certo che il Tartufo merita assolutamente il primo posto tra i Funghi , ed oso assicurare , come affermativamente tant'altri lo asseriscono , che non va alcun'altra specie , se non che questa , la quale possegga qualche proprietà nutriente. Si cuoce il Tartufo allor che è giovane a guisa de' Pomi di terra , nell'acqua , o sotto la cenere , abbenchè mangiasi anche crudo in insalata.

Vi fu chi riguardò il Tartufo come un potente riscaldante , e chi ha pensato , che lo fosse in pochissimo grado ; altri si accontentarono di farlo base di altri condimenti , mentre si voleva 'far credere essere egli più proprio che tutti gli altri nutrimenti , per disporre alla Paralisia ed alla Apoplessia. Restami non ostante a credere che questo Fungo può riscaldare di più o di meno , secondo il terreno che lo produce e secondo la forza o debolezza del tramandato profumo.

Chi desiderasse poi conservare questo sì prezioso dono della terra , il Tartufo , in ottimo e naturale stato , per otto o dieci giorni , converrà , appena cavato dalla terra piuttosto acerbo , porlo in un cestello e sospenderlo , od in cantina od anche in altro luogo fresco ; necessario si è però per assicurarsi chè non vi si alteri , toccarlo o pre-

merlo colla dita, e se incomincia ad intenerirsi, bisogna prontamente consumarlo.

Per disseccare il Tartufo o conservarlo due o tre mesi, od anche di più, bisogna in prima pulirlo bene, lavarlo, farli svaporare l'umidità all'aria, oppure ad un lento calore, dopo averlo pelato e tagliato in pezzi grossi una linea. S'infilano i pezzi con un filo, o si lasciano esposti all'aria asciutta, o ad un dolce calore posti in un recipiente e portati in una stufa; allora si dissecca, e si conserva tanto tempo quanto se ne vuole come gli altri Funghi.

Ho letto sul *Nouveau Diction. d'Hist. naturelle* una bella maniera di conservare il Tartufo, e che io riporterò qui *ad literam*, tradotto però in lingua nostra. « Si pratica un altro mezzo, nei paesi ove coltivansi le olive. Si leva la terra aderente alla superficie de' Tartufi, si fanno bollire per un po' di tempo, in seguito si gettano nell'olio, dopo si chiude il vaso, impedendo così per tutti i mezzi possibili la comunicazione dell'aria. Si conservano con questo mezzo li Tartufi. Dappoi che l'olio sembra surbollire, e che la sua superficie si copre d'una specie di schiuma, bisogna versarli o servirsene, ma essi hanno perduto tutto il loro odore, e l'olio invece n'è penetrato; si può mettere sulle insalate e ne' stufati, li quali s'impregnano del profumo, come se vi fossero li Tartufi medesimi. Alcuni consigliano per conservarli recenti dopo averli fatti cuocere sotto la cenere, d'involupparli di stoppa, od anche facendoli bollire nell'acqua con dell'olio, sale e piante aromatiche. Quelli che hanno voluto conservarli nell'aceto come i *Cornetti* si sono accorti che contraevano un gusto spiacevole. » La concia proposta per conservare i Tartufi non ha prodotto i risultati soddisfacenti che hanno espresso.

Secondo lo stato del locale il Tartufo, non conservasi fresco più di quindici o venti giorni; dopo diventa molle alla superficie e si putrifica subitamente, se in ispecie esso trovasi esposto all'umidità, egli fa la figura de' frutti, giacchè la putrefazione che subisce, è tutta affatto parziale, e finisce con diventar generale.

Volgar. TRIFOLA BIANCA.

TUBER ALBUM (*Bull.*)



Conchocarpus *Conchocarpus*



$$d_{\text{eff}} = \frac{\lambda}{2} \left(\frac{n_0^2 - n_e^2}{n_0^2 + n_e^2} \right) \quad (1)$$
[illegible]

Elaborando el concepto de "bienestar" en términos de "bienestar subjetivo", el autor propone un modelo de bienestar subjetivo que incluye los siguientes factores:

[illegible]

Per μ_1 e μ_2 che, a dispetto della loro natura di misure, sono in realtà numeri reali, si ha che la superficie si copre di modo che μ_1 e μ_2 sono incommensurabili, ma essi hanno

1. *Illegible text*
 2. *Illegible text*
 3. *Illegible text*
 4. *Illegible text*
 5. *Illegible text*
 6. *Illegible text*
 7. *Illegible text*
 8. *Illegible text*
 9. *Illegible text*
 10. *Illegible text*
 11. *Illegible text*
 12. *Illegible text*
 13. *Illegible text*
 14. *Illegible text*
 15. *Illegible text*
 16. *Illegible text*
 17. *Illegible text*
 18. *Illegible text*
 19. *Illegible text*
 20. *Illegible text*
 21. *Illegible text*
 22. *Illegible text*
 23. *Illegible text*
 24. *Illegible text*
 25. *Illegible text*
 26. *Illegible text*
 27. *Illegible text*
 28. *Illegible text*
 29. *Illegible text*
 30. *Illegible text*
 31. *Illegible text*
 32. *Illegible text*
 33. *Illegible text*
 34. *Illegible text*
 35. *Illegible text*
 36. *Illegible text*
 37. *Illegible text*
 38. *Illegible text*
 39. *Illegible text*
 40. *Illegible text*
 41. *Illegible text*
 42. *Illegible text*
 43. *Illegible text*
 44. *Illegible text*
 45. *Illegible text*
 46. *Illegible text*
 47. *Illegible text*
 48. *Illegible text*
 49. *Illegible text*
 50. *Illegible text*
 51. *Illegible text*
 52. *Illegible text*
 53. *Illegible text*
 54. *Illegible text*
 55. *Illegible text*
 56. *Illegible text*
 57. *Illegible text*
 58. *Illegible text*
 59. *Illegible text*
 60. *Illegible text*
 61. *Illegible text*
 62. *Illegible text*
 63. *Illegible text*
 64. *Illegible text*
 65. *Illegible text*
 66. *Illegible text*
 67. *Illegible text*
 68. *Illegible text*
 69. *Illegible text*
 70. *Illegible text*
 71. *Illegible text*
 72. *Illegible text*
 73. *Illegible text*
 74. *Illegible text*
 75. *Illegible text*
 76. *Illegible text*
 77. *Illegible text*
 78. *Illegible text*
 79. *Illegible text*
 80. *Illegible text*
 81. *Illegible text*
 82. *Illegible text*
 83. *Illegible text*
 84. *Illegible text*
 85. *Illegible text*
 86. *Illegible text*
 87. *Illegible text*
 88. *Illegible text*
 89. *Illegible text*
 90. *Illegible text*
 91. *Illegible text*
 92. *Illegible text*
 93. *Illegible text*
 94. *Illegible text*
 95. *Illegible text*
 96. *Illegible text*
 97. *Illegible text*
 98. *Illegible text*
 99. *Illegible text*
 100. *Illegible text*

«... et, d'ailleurs, pour que soit la cause, d'origine

Il 14 luglio nell'acqua con del-
la temperatura di 20°C. si sono conservati

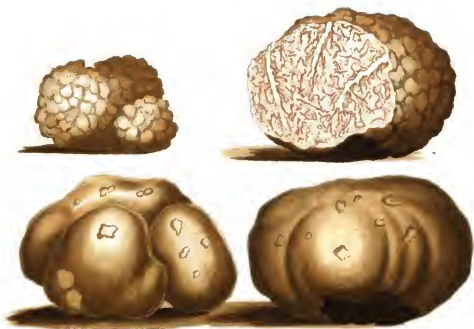
... l'ha fatto, e non ha fatto che azzardare di contrariare un gusto
... l'ha fatto, e non ha fatto che azzardare i Turchi non lo ha...

Il secondo, che si è detto, è il fatto che, nel 1990, il 40 per cento dei telefoni non conservasi fiesco più

20) In 20-30 giorni, la massa si divide in molte piccole sfere e si raffredda, se in acqua e essa trova esso lo si raffredda,

• Flora dei laghi, piante che subisce, è in via di estinzione, e forse già dispersa.

RED ALBUM (*Lull.*)



Tuber griseum (Percon) Sarcuso bianco





Specie 16.*

Hydnum repandum (Linn.)

STECHERINO.

NELLA stagione d' autunno si trova questo Fungo ne' boschi ; cresce sulla terra ; alle volte si trova solo , ma soventi ve ne son molti su di un istesso piede.

Lo *Stecherino* ha il pedicciuolo corto , pieno e biancastro ; il cappello che porta è convesso od un po' piatto , largo due fino a quattro pollici , ed ondoso ed inegualmente sinuato nel margine ; la superficie è un po' scabra nonostante la sostanza carnosa è ferma e dura.

Questo Fungo allorchè è giovane internamente è bianco come il latte , a poco a poco invecchiando cangia di colore , ed acquista un color giallastro più o meno.

Egli è aggradevolissimo al gusto , allorquando è ancor giovane , ed appena colto , ma diventa inseguito aspro con sapor di pepe , e molto disgustoso.

Mangiasi lo *Stecherino* in tutte le maniere , che si mangiano gli altri Funghi , cotto sulla graticola con butirro fresco od olio , sale e pepe.

Hydum repandum. Linnei.

Hydum rufescens *Flavidum*. Schaeffer, fung. Tom. II, tab. 141 et Tom. III, tab. 318 ... Oeder. Flor. dan. tab. 310.

Erinace sinuè. Lamarck.

Hydne sinuè. Flor. Franc. 1283. Bulliard. Champ., tab. 172.

Volgar. DENTINO DORATO ; DENTINO BIANCO ; GALLINACCIO SPINOSO ; PIFAN ; DENTI ; GALLINEL.





Stereum repandum Linné Stecchini



Contro specie 6.^a alla 16.^a

Hydnum squamosum

STECHERINO SQUAMOSO.

ORDINARIAMENTE questa specie di Fungo è solitaria, e cresce nella state ed in autunno soltanto sulla terra ne' boschi in luoghi ombreggianti. Anche di questi Stecherini qualche volta se ne vedon molti sull' istesso piede.

L'*Hydnum squamosum* per natura indica essere squamoso, coriaceo e di color castagno; il pedicciuolo è sempre molto grosso; porta un cappello molto consistente, ordinariamente molto largo, alla superficie è costantemente convesso qualunque siasi l'andamento dello sviluppo; esso è sparso di macchie di color bruno, per cui sembra squamoso; le punte cilindriche, spesse fiate sono di color biancastro alla estremità inferiore, acquistando in seguito un color castagno che si avvicina un po' al color grigio. Questo Fungo ha un color ferrugineo, e col crescere dell'età passa in color latterigio fosco.

Lo Stecherino squamoso ha un odore che inganna, ed il sapore che quasi a tutta prima piace, non disgustoso, ma in seguito poi sentesi l'acerbo e il dispiacevole.

Volgar. STECHERINO FALSO; GALLINACCIO FALSO; DENTI FALS.



17. *Alnus incana* (Willd.) Koch. — *Alnus* sp. 1851



Stecherino squameae — Stecherino squameae





Specie 17.^a*Hydnum erinaceus* (Vulf.)

DENTINO GIALLO.

SUI vecchi tronchi della vivente quercia è dove nasce questo bellissimo Fungo, esso si presenta sessile, ma quando sorte da una profonda cicatrice, la sua base si prolunga in un pedicciuolo più o meno allungato.

Il *Dentino* è uno delle più grandi specie di questo genere, egli è sempre in una posizione pendente; arriva perfino a sei o sette pollici di diametro; soventi volte ha la forma convessa, ed è di color bianco; a poco a poco però prende una tinta di color giallastro; egli è composto di una sostanza midollare, e la base carnosa è tenera, e sparsa di lunghe punte, le quali parallelamente pendono, terminando per gradazione.

In molti luoghi si mangia questo Fungo, e si pretende ch'esso sia delicatissimo.

Volgar. FUNGO BARBIS O BARBIN.



THE HISTORY OF THE WORLD *From the beginning to the present*





Hydnum erinaceus (Bull.) Dentino giallo





Contro specie 7.^a all'α 17.^a
Hydnum coralloides (Schaeff.)

CORALLINO.

CRESCE questa specie di *Hydnum* sui vecchi alberi o vecchie branche morte.

Allorchè questo Fungo è giovane rassomiglia ad una testa di cavolfiore, è d'esso il più grande di tutte le specie fin qui conosciute; ci offre molte varietà assai rimarchevoli; egli è sessile, ed il colore è subito bianco, indi giallastro; è di consistenza tenera e carnosa, la base è consistente e produce una moltitudine di ramificazioni, a guisa del corallo; la superficie inferiore è sparsa di punte, delle quali le ultime divisioni riunite in massa ed imbricate, portando ciascuna alla estremità un bitorzolo di lunghe punte da prima diritte, poi pendenti, e che terminansi per rango.

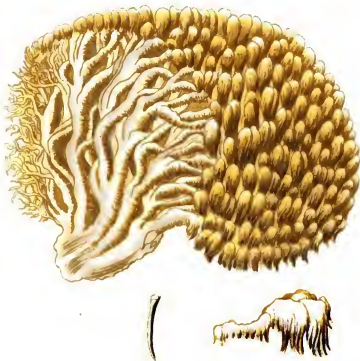
Hydnum ramosum. Ball. Champ d. Fr., pag. 305, tab. 390.

Hydnum coralloides. Pers.

Hurchin corail. Lam. Ency. Bot., Tom. VIII, pag. 198.

Volgar. CORALLIN; FUNG CORAJ.





Hydrium coralloides (Schacht) Corallino





Specie 18.^a*Merulius cantharellus* (Persoon.)

GALLINACCIO GIALLO.

QUESTO Fungo trovasi ne' mesi di luglio e di agosto, abita nei boschi e ne' prati asciutti.

Il *Merulius* ha un pedicciuolo fitto e pieno, ed arriva a poco più di un pollice di lunghezza; esso per conseguenza è piccolo, di color giallo rossastro un po' pallido; la carne è soda; porta un cappello che è regolare, convesso ed orbicolare nella sua gioventù, a misura però che si alza, si sviluppa e forma quasi l'imbuto; li margini in questo stato sono irregolari, contornati e spesse volte laciniati. Il cappello non è punto raddoppiato di lame separate come nelle Amanite, ma invece vi sono delle pieghe ramosse scorrevoli sul pedicciuolo, le quali sembrano nervature.

Questo Fungo ha un odor piacevole ed è buono a mangiarsi. Allorchè si mastica il *Gallinaccio giallo* sentesi subito un certo pizzicore alla lingua, lascia però in seguito uno squisito sapore. Rapporta il sig. *Lamarck* che, *Bulliard* dice esservi paesi ove gli abitanti ne fanno presso che il loro unico nutrimento, e mangiano questo *Merulius* condito in tutte le maniere.

Agaricus cantharellus. Linn. Schaeffer Fung. Bav. tab. 82. Flor. dan. tab. 264. Agaric. cantli. Bull. tab. 62.

Cantarelle jaunâtre. Lam. tom. 1. pag. 604.

Volgar. GALLINEL; GALLINOEUR; PINFAN; FONSC GIALD; GALLINETTA, o GALLINEURA.



Merulius cantharellus (Persoon) Gallinaccio giallo





Contro specie 8.ª alla 18.ª

Merulius nigripes (Persoon.)

MERULIO DEL PIEDE NEGRO.

IL Merulio del piede negro che ha molti rapporti col *Merulius cantharellus* cresce per lo più ne' boschi.

Il pedicciuolo di questa specie è il doppio più lungo di quello del *Gallinaccio giallo*, è di color nero, cilindrico di forma, debole che porta un cappello di figura convessa, dopo cavo, presso che piano, rotondo, lobato e sinuato ai bordi, di color giallo sporco, fornito al disopra di cresse o vene una volta dicotome.

Si vuole che esso non sia velenoso, ma soltanto pretendesi annoverarlo tra li Funghi sospetti. Meglio è però dimenticarlo affatto.

Volg. GALLINEL NEGER.







Merulius nigripes (Persoon) Mantio del piede negro





Specie 19.^a*Amanita incarnata* (Persoon.)

FUNGO INCARNATO.

Questa specie di Fungo è l'*Amanita calyptrata* (Lamarck) o *Agaricus bombinus* (Schaeffer) Egli trovasi in autunno sui tronchi degli alberi, e sui legni muffati (1).

Presentasi questo Fungo nel suo primo nascere completamente chiuso in una pelle membranosa detta volva, la quale si lacera all'effetto dell'accrescimento del Fungo; essa si straccia nel mezzo, ed in traverso, di modo che la porzione che resta sul cappello sembra involupparlo a guisa di cuffia, per la qual cosa il sig. Lamarck lo chiama *Amanite coëffée*. Il cappello rappresenta un cono più o meno aperto, ed ha la parte superiore o mediana coperta di una pelle giallastra, che questa è poi quella specie di cuffia sopra indicata: marcati che tra la circonferenza nuda, villosa e biancastra, egli è radoppiato di lamine le quali sono color di carne. Il pedicciuolo ha forma cilindrica, è pieno, di color biancastro, ed ha la base bulbosa attornata dei lembi della volva, che dapprima lo involuppava.

Egli spande un odor fragrantissimo, ed ha un gusto aggradevolissimo; suol cucinarsi come il Tartufo; mangiasi meglio però allorchè ha la dimensione di un uovo giacchè se è troppo spiegato, facilmente indurisce lo stipite, diventando filamentoso, difficile alla digestione, e non ha che poco o niun sapore.

Vulg. FONG INCARNAA.

(1) Chi bramasse imparare il modo di coltivare questo Fungo, diasi la pena di leggere quanto si trova stampato del bravo nostro Barbieri Mantovano nel Giornale del signor Brugnatelli (Giornale di Fisica, ec. ec. Tom. X. pag. 230.





Amanita incarnata Persoon Fungo incarnato





Specie 20.^a*Fistulina hepatica* (Wub.)

FISTOLINA.

LA *Fistolina* è quella specie che cresce sui vecchi ceppi d'alberi, quasi a fior di terra.

Questo Fungo è di natura molle, carnosa, di color rosso bruno, egli è quasi sessile, od attaccato lateralmente da un pedicciuolo cortissimo; la carne che lo compone è leggermente gonnata. In tempo di sua gioventù la faccia superiore è sparsa di piccole asprezze, le quali viste colla lente si presentano sotto l'aspetto di piccole rosette pedicellate; scompajono nell'avanzarsi e diventa liscia; la faccia posteriore è occupata di tubi, i quali tra di loro sono liberi, deboli, ineguali, alcune volte bianchi, poi giallastri o rossastri.

Colla esperienza siamo assicurati esser questa *Fistulina* affatto innocua, ed anche buona a mangiarsi.

Bolét hépatique = *Boletus hepaticus*. Persoon. Synop. Fung. pag. 549. Schaeffer Fung. Bav. tab. 116. et tab. 120. (varietas.)

Volg. LINGUA QUERCINA; LINGUA DI CASTAGNA; MLINA; CARNELLA.



Section of the fossilized skin of a fish





Fistulina hepatica (Wulfen) Fensholt





Specie 1.^a*Amanita alba* (Alberti.)

FUNGO BIANCO.

CRESCE questo Fungo in primavera ed in autunno sotto la ghiaja, o sotto la terra ghiajosa.

Presentasi questa *Amanita* (1) in figura di un uovo di piccione, ed a misura che cresce a poco a poco si allunga fino all'altezza di due pollici; esso ha un pedicciuolo cortissimo, grosso, ed il cappello è piano, tondeggiente ai bordi, aderentissimo al pedicciuolo stesso, a tal che dimezzato fa vedere una specie di voluta color giallastra, o color di carne smunta. Questo Fungo è sempre di color bianco tanto internamente che esternamente.

La sostanza di questo Fungo è dura, compatta, soda e delicata. Questa *Amanita* sente un odor soavissimo che quasi direi supera quello del Tartufo, se si spezza o si taglia dopo qualche tempo cambia di colore, e diventa color giallognolo.

Dopo aver fatte le mie osservazioni su questo Fungo per tre anni continui, ho voluto manifestarlo a diverse persone, per cui in oggi è conosciuto da molti. Io ne ho mangiato più volte, e so che molti altri pure ne hanno mangiato. Non solo questo Fungo è stato sempre da me riconosciuto innocuo, e più saporito di tutte le altre specie, ma ardirei dire che egli è meno insalubre di tutti gli altri Funghi.

Mi venne dato di rinvenire questo Fungo per la prima volta, saranno quattro anni, sulla strada di circonvallazione di questa Città tra Porta Romana e Porta Tosa, e fin ora non mi è riuscito di ritrovarne altrove, nè di sentire, che da altri se ne siano ritrovati in altro luogo. Ultimamente però ho inteso, che alcuni se ne siano ritro-

(1) Parmi non convenire il nome di *Amanita*, ma piuttosto sia da collocarsi tra i *Boletus*.

vati anche tra Porta Tosa e Porta Orientale, ciò che per altro non ho potuto fin ora verificare.

Ne ho comunicato originale al sig. Podestà di Milano il nostro amatissimo sig. Conte Durini il giorno 29 Ottobre 1827 in attestato del più profondo rispetto e stima verace.

Volg. FONSE NOEUV; FUNGO DELLA GHIAJA; TRIFOLA DI TERRA.



Unpublished - 1914 - 1915 - 1916



Aggiunta Specie I



Amanita alba Alberti Fungo bianco





Specie 2.^a*Lycoperdon pratense* (var.) (Linn.)

Vessica di Lupo.

IL *Lycoperdon* trovasi verso la fine di autunno ne' prati, ma specialmente sui viottoli nelle vigne, od in vicinanza alle antiche foreste.

Al suo nascere la *Vessica di Lupo* è di color bianco latte, diventa in seguito di color giallo rossastro, collo stare a lungo sul terreno, acquista sempre più il color di cenere traente al rosso od al bruno. La sua forma è quasi rotonda, ha precisamente la figura di un uovo di piccione od anche più, ed ha una piccola radice.

La sostanza di questo Fungo è dappprincipio di color bianco, dopo diventa di color verdastro, poi traente al bruno, e cangiasi alla perfine in una massa di polvere.

Al certo io non intendo di parlare del *Lycoperdon giganteum* (Persoon) nè tanto meno del *Lycoperdon maximum* (Schaeffer) nè del *Bovista maximum* (Bulliard) ma solo del *Lycoperdon Bovista rotundum lacerato dehiscens* (Linnei) Var. *Pratense*.

Egli è questo quel sì grazioso Fungo, che si può chiamare *appena il vidi sfumò*, giacchè se non si mangia subito nato, all'indomani si corrompe, si guasta, e non altro rimane che una semplice polvere. Ha poco odore, ma il sapore è delicato assai. Cucinasi in tante maniere, ma se si cuoce attartufolato egli è gradevolissimo.

Lycoperdon Bovista, seu *Lycoperdon pratense* (varietas) (Linnei).

Lycoperdon Proteus. (Bull.) varietà Linn. Sp. Pl. 1653.

Vesse Loup protée ovoide Lamarck T. VIII. pag. 575. Bull. Champ. de la Fran. Tab. 435. f. 3. Tab. 475. f. b. c. d. m. n.

T. 1. pag. 150.

Volg. PETT DE LOFF.





Lycium frutescens. Linn. Vaseca di Pupo





Osservazioni

Specie 1.^a

LA Tavola della prima specie (*Agaricus caesareus* Linn.) *Uovolo* buono, manca del disegno del terzo sviluppo, ossia del Fungo maturo; ma lo si è ommesso siccome in tutto simile alla figura sviluppata della Contro Specie (*Agaricus muscarius*, Linn.) *Uovolaccio*, salvo che nel primo mancano le lamelle bianche sul cappello, il gambo non è vuoto, e finalmente non ha il colletto.

Specie 2.^a

L'originale in cera del sig. Pizzagalli di cui mi sono servito, mi ha fatto verificare non essere che una semplice varietà dei Famigliuoli gialli buoni, che nascono per lo più al piede del noce e delle quercie.

Specie 8.^a

Ho voluto far conoscere la varietà del *Fungo Porcino* del sig. Bulliard quantunque difficilmente si riscontri nei nostri paesi, essendo esso buono a mangiarsi, non solo, ma anche molto più saporito della specie vera.

Specie 10.^a

Anche qui il sig. Bulliard mi dà una varietà di Specie del Fungo rossigno, la quale dal volgo è conoscintissima, e si mangia senza verun nocumento, nonostante che essa abbia il sapor cattivo, e leggermente vinoso come la specie vera.

DE' FUNGHI.

10

Specie 11.^a

Facea d'uopo osservare la varietà del *Boletus aereus* (Bull.) Siccome spesso si trova da noi ed è assolutamente buono a mangiarsi, quindi necessitava conoscerne la figura.

Specie 12.^a

Alcuni tentarono di poter ottenere la riproduzione di questo Fungo resosi tanto comune ne' nostri dintorni (*Phallus esculentus* Linn.) chiamato *Morchella esculenta* (Persoon). Infatti avendo colta la Spugnola insieme colla terra che circondava il gambo della stessa, ed avendo sparsa questa terra in un giardino, videro con sorpresa dopo un anno coronata dal successo la loro esperienza, e ne colsero il frutto, il quale sembrava che avesse anche un sapore più delicato, ed una maggiore fragranza.

Abbenchè noi non ci atteniamo, che ai già descritti Funghi, è da osservarsi che il sig. Professore Fulgenzio Vitman dà la qui unita serie di Funghi mangerecci.

Agaricus cantharellus Mangereccio, purchè sia preparato secondo il costume, rapporto alla cottura ed ai condimenti; diversamente esso apporta tormini e diarrea.

Trovasi ne' prati ed ai margini delle selve sulle colline. (Schaeffer. F. B. tab. 82).

Agaricus integer Sebbene acre, egli è mangereccio (Schaeffer, F. B. tab. 75).

Nelle selve apriche, ed ama l'ombra degli alberi. Vedi la varietà in Schaeffer, tab. 58. (1).

(1) Per quanto mi pare il Fungo *Agaricus deliciosus* è sospetto, per cui è meglio trascurarlo; egli cresce nelle selve dei monti sterili. SCHAEFF. F. B. tab. 11. (anche il sig. Vitman tom. VI. pag. 289.)

- Agaricus lactifluus* Egli è mangiabile. (Schaeffer. F. B. tab. 5.).
Trovasi nelle selve, e riscontrasi ne' luoghi
umidi all'ombra nell'estiva stagione.
- Agaricus campestris* Mangereccio.
Ne' prati di collina.
- Agaricus Georgii* Si mangia. N. B., allorchè fatto adulto essendo
di color giallo diventa di color rosso.
Riscontrasi nelle selve apriche montane e sulle
colline.
- Agaricus esculentus* Mangereccio.
- Agaricus violaceus* Mangereccio (dal volgo si chiama Fungo mon-
tano).
Riscontrasi ai margini delle selve.
- Agaricus ostreatus* Fungo mangereccio. N. B., sebbene odoroso,
egli è quasi insipido.
Trovasi sui tronchi degli alberi morti e se-
gnatamente sul noce.
- Agaricus caesareus* Mangereccio (volgarmente detto Cocco, ec.).
Sta nelle selve, ed in luoghi crassi ed umidi.
- Agaricus coecolla* Mangereccio.
Si trova questo Fungo ne' monti lungo i campi.
- * *Agaricus mugnajus* Mangereccio.
Fungo della Carniola
- Agaricus virens* Mangereccio.
Riscontrasi nelle selve.
- * *Agaricus inanis* Mangereccio.
Fungo della Carniola.
- * *Agaricus meleus* Mangereccio. Ha l'odore farinaceo.
Nella Svizzera.
- * *Agaricus prasinus* Mangereccio od almeno si può mangiare (è da
alcuni posto fra le Amanite). (Vitman)
Riscontrasi in ispecie ne' dintorni di Berna
e di Basilea in Svizzera al cominciar d'autunno.
- Agaricus nitens* Mangereccio.
Cogliesi in autunno nelle selve.
- Agaricus brunneus* Da alcuni si mangia essendo affatto innoeuo.
Fungo di autunno, abita i luoghi umidi.

- Agaricus varius* Mangereccio.
Trovasi nelle foreste ne' mesi d'autunno.
- Agaricus sylvaticus* Si mangia questo Fungo.
Riscontrasi ne' campi in tempo di estate e di autunno.
- Boletus luteus* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 114.)
In autunno si trova questo Fungo nelle selve e ne' prati.
- Boletus bovinus* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 112. Vitman, pag. 545.)
Nelle apriche selve si trova, e ne' prati.
- Boletus ramosissimus* Mangereccio.
Sui tronchi putridi delle querce e sulle strade in luoghi aprici.
- Hydnum imbricatum* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 140. b. tab. 273.)
Nelle selve riscontrasi sui tronchi degli alberi.
- Hydnum separdum* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 141.)
Si trova nelle selve deserte.
- Hydnum coralloides* Si mangia questo *Erianocus*. (Schaeffer. F. B. tab. 142.)
Sta sui tronchi degli alberi nelle selve delle colline.
- Phallus esculentus* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 199. 298. 299. 300.)
Nelle vecchie selve riscontrasi, e ne' pascoli.
- Helvela Mita* Mangereccio (Schaeffer. F. B. tab. 154. 159. 162.)
Trovasi sui tronchi putridi degli alberi.
- Clavaria helveloides* Mangereccio (Jacquin misc. 2. tab. 12. f. 5.)
Riscontrasi nelle selve.
- Clavaria coralloides* Questo Fungo è mangiabile (Schaeffer. F. B. tab. 175. 177.)
Nelle selve ombrose de' monti si ritrova.

Trovo opportuno di far nota anche la tabella dei Funghi mangerecci del Sig. Schaeffer (Fung. Vav.)

Classe prima Agarici.

Agaricus V. Tav. V. Fungo ottimo a mangiarsi, di due colori, alle volte di tre, quasi sempre solitario, carnoso, tutto color di latte, mutabile, col gambo alla base alquanto grosso, senza velo ed anello. In italiano Cocco.

(Agarico lattiflavo), che si ritrova spesso nelle selve nei mesi di agosto e settembre.

Agaricus IX Tav. IX. Fungo buono a mangiarsi, di due o tre colori, sempre cespuglioso, mediocrementemente ramoso, internamente ora pieno, ora cavo, molto vario; col cappello rarissime volte regolare, quasi sempre differente, o deforme; col gambo sopra l'anello bianco oscuro, frammezzo colorato ed a piccole squame, col velo a guisa di ragnatela, coll'anello persistente, ma imperfetto.

(Agarico mutabile), che trovasi negli orti, sulle siepi, e sui tronchi delle piante in autunno.

Agaricus XI. Tav. XI. È un Fungo mangereccio di un solo colore, e talvolta di molti colori, il più delle volte solitario, carnoso, alquanto cavo, assai presto variabile, tutto pieno d'umore, che tagliato geme, e quando è turgido divien sanguigno; il cappello o è piano e incavato al centro, o è a foggia d'imbuto; il gambo è quasi cilindrico; non ha nè velo, nè anello.

(Agarico delizioso), che trovasi specialmente nel mese di agosto ne' boschi e fra le eriche.

Agar. XXVIII. Tav. XXXIII. Questo Fungo è buono a mangiarsi; è di due colori, quasi sempre solitario, internamente pieno, carnoso, vario; il suo cappello è da principio, e nel progresso del tempo di una figura irregolare, il più delle volte deforme, ma spessissimo squamoso e piumato, lacerato all'orlo; il gambo è vario, cilindrico, torzolute, spesso deforme; fornito di un velo coriaceo, e di un anello persistente.

(Agarico campestre). Cresce spontaneo dall'estate fino in autunno dopo le piogge ne' campi, negli orti, ne' pomarii; dagli ortolani si fa nascere in tutto l'anno nelle serre, e nelle cantine col mezzo del concime di cavallo.

.....
Agar. LXVIII. Tav. LXXVII. È un Fungo mangereccio di un sol colore, ora solo, ora multiplice, pieno, carnoso, vario; il suo cappello da principio è conico, in appresso prende la forma di campanello, al bordo piegato, nel centro spesso acuminato; il suo gambo è cilindrico, e assai tenue all'estremità; mancante di velo e di anello.

(Agarico garofanato) Abbondantemente cresce nelle selve ne' mesi di luglio, e di agosto.

.....
Agar. LXXIII. Tav. LXXXII. Fungo buono a mangiarsi, di un sol colore, ora solitario, ora in fascetti, pieno, carnoso, vario; col cappello dappprincipio alquanto rotondo, dappoi convesso, spesso in figura d'imbuto, ed al margine variamente ritagliato e rivoltato; col gambo rotondo all'estremità, o molto sottile, o molto grosso; privo del velo ed anello.

(Agarico cantarello). Nasce in copia in varie selve da luglio fino in settembre.

Agar. LXXXII. Tav. XCIII. Egli è un Fungo buono a mangiarsi, di due colori, quasi sempre solitario, pieno, carnoso,

vario; il suo cappello da prima è rotondo, poi convesso, ed assai frequentemente depresso nel centro, e spesso in forma d'imbuto; il suo gambo è cilindrico, il più delle volte sottile all'estremità, talora però più grosso; non ha velo ed anello.

(Agarico cinzante). In autunno trovasi ne' piccoli silvestri molto ingrassati.

.....
Agar. LXXXIII. Tav. XCIV. Fungo mangereccio di due colori, poi crescendo di tre, solitario, pieno, carnoso, vario, col cappello dappprincipio rotondo, poi convesso e piano, spesso incavato nel centro, ed in forma d'imbuto; col gambo cilindrico, il più delle volte più grosso all'estremità; non ha nè velo, nè anello.

(Agarico verdeggianti). Come i precedenti si trova facilmente in autunno ne' boschi e ne' campi.

Classe seconda Uboleti.

Boletus II. Tav. CIII. È un Fungo buono a mangiarsi; a tubo, tricolorato, il più delle volte solitario, pieno, carnoso, vario; col cappello globoso prima, dopo convesso, finalmente assai piano; col gambo cilindrico, ora liscio, ora irsuto, sempre più grosso all'estremità.

(Boletto ruffo). Si ritrova spesso ne' boschi al termine dell'estate.

.....
Boletus III. Tav. CIV. . . . Questo Fungo è buono a mangiarsi; a tubo, di due o tre colori, il più delle volte solitario, pieno, carnoso vario; col cappello dappprincipio globoso, poi convesso, o emisferico, in ultimo piano; col gambo cilindrico, irsuto ora sottile, ora grosso, in alto assottigliato.

(Boleto bovino) Ritrovasi ne' boschi frequentemente anche in autunno.

Boletus VIII. Tav. CIX. . . . È un Fungo buono a mangiarsi; a tubo, tricolorato, ora semplice, ora moltiplice, carnoso, più di tutti vario; col cappello variamente piegato, fatto a lobi, e di una svariatissima figura; non ha quasi gambo, oppure è cortissimo e grosso.

(Boleto aranciato) Si rinviene ne' boschi frequentemente, ed in altri luoghi, sulle piante e sui legni. Egli è molle e buono, ma imputridisce facilmente.

Boletus IX. Tav. CXI. . . . Fungo mangereccio, bicolorato, ramoso, pieno, carnoso, arboreo, vario, coi cappelli da prima rotondi, poi emisferici, finalmente piani, spesso a guisa d'imbui, coi gambi cilindrici, variamente piegati e tortuosi.

(Boleto ramosissimo) Nasce sulle querce più annose in autunno inoltrato.

Boletus XII. Tav. CXIV. . . . Questo Fungo è buono a mangiarsi; a tubo, di due o tre colori, il più delle volte solitario, pieno, carnoso, poco variato; col cappello da prima o convesso, o acuminato nel centro e quasi conico, da ultimo piano, striato a sottilissimi peli, viscoso in tempo di pioggia; col gambo cilindrico, grosso all'estremità, col velo e l'anello coriaceo, e questo molto persistente.

(Boleto giallo). Cresce ne' boschi in autunno,

Boletus XVI. Tav. CXVI. Fungo pei poveri, mangereccio, incavato, *CXVII. CXVIII. CXIX.* bicolorato, il più delle volte solitario; carnoso, molliccio, arboreo, vario più di tutti, col cappello punteggiato, ma di una figura incostante,

e quasi più d'ogni altro deforme; o senza gambo, o col gambo molto incostante e vario. Quindi ha una innumerevole varietà.

(Boletto Epatico). Ritrovasi in primavera, e particolarmente in autunno alle radici delle piante, ed in ispecie sui legni durissimi, come le querce, i faggi, i castagni, ec., e talora anche ne' cavi delle piante, e qualche volta anche sui tronchi dei salici.

Boletus XX. Tav. CXXVII. È un Fungo mangereccio, incavato, bicolore, carnoso, sessile, a bosco, poco vario; prima dello sviluppo tutto rugoso scavato, dopo il medesimo, tutto fatto a foglie, e a molti lobi rapportanti foglie variamente frastagliate ed ottimamente striate; composto spesso di una grossezza straordinaria.

(Boletto ramosissimo) Perché non ama che le querce.

Boletus XXIV. Tav. CXXXIV. Questo Fungo è buono a mangiarsi, incavato, di due colori, ora solo, ora multiplice, carnoso, pieno, vario; ha il cappello dapprima rotondo, poi diventa convesso o emisferico, spesso deforme, ed a cagione del calore lacero, o crepacciato; ha il gambo grosso, bernoccolato, spesso avente delle appendici.

(Boletto bulboso). Trovasi in agosto, ed in autunno ne' boschi e ne' pascoli.

Classe terza Idui.

Hydnum II. Tav. CXL. . . Fungo buono a mangiarsi, di un sol colore, carnoso, pieno, vario, col cappello da principio alquanto rotondo, dappoi convesso, spesso deforme, fornito, principalmente in mezzo, di

squame sempre elevate, o dentate o acute; col gambo cilindrico, alquanto grosso all'estremità, spesso bernoccolato.

(Idno imbricato). Ritrovasi in autunno nelle selve alpestri.

.....

Classe quarta *Elvela*

Elvela XII. Tav. CLIX. . . Fungo buono a mangiarsi; di due colori: solitario, pieghevole, fragile, falliforme; col capolino membranoso, sollevato, ripiegato, il più delle volte terminante in due, tre o quattro punte acute; col gambo o cilindrico o compresso, sovente a guisa d'imbuto, internamente spugnoso.

(*Elvela influa*). Incontrasi in autunno dopo lunghe piogge ne' prati all'intorno degli stagni particolarmente sui legni putrefatti.

.....

Elvela XIII. Tav. CLX. . . Questo Fungo è mangereccio, di due colori, solitario, pieghevole, fragile, falliforme, molto vario, il suo capolino è membranoso, ripiegato, rugoso, variamente aguzzato, spesso con due o tre punte; il suo gambo ora è più grosso, ora più sottile, sovente bernoccolato alla base, spesso quasi doppio, internamente spugnoso.

(*Elvela mitra*). Cresce nella stagione e ne' luoghi del precedente.

.....

Classe quinta *Clavaria*

Clavaria VII. Tav. CLXXVII. È un Fungo buono a mangiarsi, fatto a guisa di coralli, di un sol colore, molle, carnoso; il suo corpo è tutto fesso e ramificato, coi rami in origine grossi, e terminanti in cortissime creste.

(*Clavaria gialla*) Trovasi ne' boschi e ne' luoghi cespugliosi, in estate ed in autunno.

.....

Clavaria IX. Tav. CLXXVII. Questo Fungo è buono a mangiarsi, fatto a guisa di coralli, di un sol colore, carnoso, molle, col corpo tutto fesso, ramosissimo; coi rami corti, ora alquanto grossi, ed ora sottili, terminanti in creste piccolissime.

(*Clavaria rossetta*) Ricontrasi spesso ne' boschi arenosi, cespugliosi e declivi alle radici delle piante in autunno inoltrato.

.....

<i>Nessuna Specie mangereccia.</i>	{	<i>Classe settima Pezize</i>
		<i>Classe settima Lycopodi.</i>
		<i>Classe ottava Mucori.</i>

Classe nona Falli.

Phallus II. Tav. CXIX. . Fungo mangereccio, di uno o due colori, membranoso, pieghevole, fragile, vario, col cappello reticolato, conico, terminante molte volte acuto, spesso però ottuso, talvolta globoso o diversamente, internamente scavato; col gambo bernoccolato, internamente spugnoso.

(*Fallo mangereccio*). Si trova in primavera ne' boschi e ne' campi montani e asciutti, e producesi anche in autunno.

.....

Phallus III. Tav. CCXCVII. Fungo mangereccio, di uno o due colori, membranoso, pieghevole, fragile, vario; col cappello ingraticolato, conico, terminante acuto o ottuso; internamente gonfio o incavato; col gambo cilindrico, bernoccolato alla radice, internamente spugnoso.

Come sopra.

.....

Phallus IV. Tav. CCXCIX. Fungo mangereccio, bicolore, membranoso, pieghevole, fragile, vario; col capolino ingraticolato, che termina or acuto, or ottuso, gonfio, internamente scavato; col gambo cilindrico, tenue, grosso verso la radice.

(Fallo mangereccio). Si trova in primavera ne' boschi e ne' campi montani e asciutti, e si produce anche in autunno.

Phallus V. Tav. CCC. . . . Fungo mangereccio, bicolore, membranoso, pieghevole, fragile, vario; ha il capolino ingraticolato, conico, rotondamente acuminato, gonfio, internamente cavo, spesso deforme; ha il gambo cilindrico, bernoccolato, internamente spugnoso.

Come sopra.

Si fanno conoscere anche i Funghi mangerecci del Sig. Vulliard.
(Chauvignous).

-
- | | |
|--|---|
| 1. <i>Boletus edulis</i> | Tab. 494. Fungo commestibile. |
| 2. <i>Boletus aereus</i> | » 385. Si assicura buono a mangiarsi (l'autore) Fungo bronzato |
| 5. <i>Boletus aurantiacus</i> | » 236. <i>id. ut supra B. aer.</i> . . . (l'autore) Fungo aranciato |
| 4. <i>id. id.</i> Fig. II. | » 489. Fungo aranciato. volgarmente detto Fungo Gallico |
| 5. <i>Clavaria coralloides</i> | » 222. <i>Clavaria coralloide</i> |
| 6. <i>Hydnum repandum</i> | » 172. <i>Idna sinuata</i> , si pretende mangereccio (l'autore) |
| 7. <i>Phallus esculentus</i> | » 218. <i>Morilla commestibile</i> |
| 8. <i>Tuber album</i> | » 404. <i>Tartufo bianco</i> |
| 9. <i>id. nigrum</i> | » 356. <i>id. nero</i> |

Indice.

NB. Tutti i nomi volgari sono segnati coll'

D EDICA	Pag. 3	—
PREFAZIONE	5	—
INTRODUZIONE	7	—
UOVOLO BUONO. <i>Agaricus caesareus.</i> (Schaeffer)		
<i>Amanita aurantiaca.</i> (Lamarck)	15	Specie 1.
* Cocco. Fonsg cocch; Boletto; Bolé; Fonsg oeuv; Bolet ross; Cucù	id.	id.
UOVOLO FALSO. <i>Agaricus muscarius.</i> (Linnei).		
<i>Amanita muscaria</i>	17	Contr. Sp. 1.
* Uovolaccio; Uovolo malefico; Fonsg Pi- tocch; Cocch matt; Cocch fals; Cucù rosso	id.	id.
FAMIGLIUOLI GIALLI BUONI. <i>Agaricus caudicinus.</i>		
(Persoon)	19	Specie 2.
* Gabbhareu, o Gabbireu; Ciovireu; Cio- dareui; Aneli; Ciodeli; Fonsg. noos, e moron; Ciodit giald; Gialdi	id.	id.
FAMIGLIUOLI GIALLI BUONI. <i>Agaricus caudicinus</i>		
(Persoon.)	21	id.
* (Cogli stessi nomi della Specie sopra).	id.	id.
AGARICO MELEO. <i>Agaricus polymices</i> (Persoon)	23	Contr. Sp. 2.
* Chiodino velenoso; Ciodit fals; Ciodin cattiv	id.	id.
ORECCHIELLE. <i>Agaricus ostreatus</i> (Persoon)	25	Specie 3.
* Oregin o Oregell	id.	id.
PRATAJUOLO. <i>Agaricus campestris</i> (Linnei).	27	4.
* Pradareu; Pradiroeu; Pradareul; Bian- con; Fonsg de Fongara; Fonsg de prà; Fonsg pionar; Cappelletto bianco.	id.	id.

AGARICO BULBOSO DI PRIMAVERA, E DI AUTUNNO.

<i>Agaricus bulbosus.</i> (Bull.)	Pag. 29	Contr. Sp. 3.
* Pratajolo falso, Fonsg matt.	id.	id.
PRUGNOLO. <i>Agaricus mouceron</i> (Bull.)	31	Specie 5.
* Spinareu; Peveronein, Mazzengo	id.	id.
PELLICCIONE. <i>Agaricus colubrinus.</i> (Bull.)	33	6.
* Polla; Tobi o Tobia; Fonsg de la gamba lunga	id.	id.
CUCHETTA. <i>Agaricus clypeolarius.</i> (Bull.)	35	Contr. Sp. 4.
* Grisetto falso; Cuchetta falsa	id.	id.
UOVOLO BIANCO. <i>Agaricus ovoideus.</i> (Bull.)	37	Specie 7.
* Cesareo bianco; Coccola bianca; Cocch bianc; Bolé bianc; Oeuf bianc	id.	id.
FUNGO PORCINO. <i>Boletus edulis</i> (Bull.)	39	8.
* Fonsg. Feree; o Faree, Legorait; Fier; Fonsg Fré.	id.	id.
FUNGO PORCINO. <i>Boletus edulis.</i> (Bull.)	41	id.
ROSSETTO. <i>Boletus aurantiacus.</i> (Bull.)	43	9.
* Rossin; Brugareul; Cappellet giald; Rosset; Porrinell; Surlò.	id.	id.
FUNGO ROSSIGNO. <i>Boletus scaber.</i> (Schaeffer)	45	10.
* Rossin	id.	id.
FUNGO ROSSIGNO. <i>Boletus scaber</i> (Bull.)	47	id.
* FONSG ROSSIN	id.	id.
FUNGO PORCINO. <i>Boletus aereus.</i> (Bull.)	49	11.
* Fonsg Faree (altra)	id.	id.
FUNGO PORCINO (varietà.) <i>Boletus aereus</i> (Bull.)	51	id.
* Fonsg Faree (altra)	id.	id.
SPUGNOLA. <i>Morchella esculenta.</i> (Persoon.)	53	12.
* Spongignola; Spungignoeura; Spongieula; Spongiola; Spunziola	id.	id.
FUNGO IMPUDICO. <i>Phallus impudicus.</i> (Linnei)	55	Contr. Sp. 5.
* Spognola falsa; Pissacan; Fungo penitorme; Cazzone	id.	id.

DITOLA. <i>Clavaria coralloides</i> . (Linnei). . .	Pag. 57	Specie 13.
* Manina; Didell	id.	id.
TARTUFFO NERO. <i>Tuber cinabrium</i> . (Fries.). . .	59	14.
* Trifola nera	id.	id.
TARTUFFO BIANCO. <i>Tuber griseum</i> (Persoon). . .	61	15.
* Trifola bianca.	id.	id.
STECCHERINO. <i>Hydnum repandum</i> . (Linnei) . .	63	16.
* Dentino dorato; Dentino bianco; Gallinaccio spinoso, Pifan; Denti; Gallinel. . .	id.	id.
STECCHERINO SQUAMOSO. <i>Hydnum squamosum</i> . . .	65 Contr. Sp.	6.
* Steccherino falso; Gallinaccio falso; Denti falsi . . .	id.	id.
DENTINO GIALLO. <i>Hydnum erinaceus</i> . (Bull.) . .	67	Specie 17.
* Fonsg barbis o Barbin.	id.	id.
CORALLINO. <i>Hydnum coralloides</i> . (Schaeffer) . .	69 Contr. Sp.	7.
* Corallin; Fonsg coraj	id.	id.
GALLINACCIO GIALLO. <i>Merulius cantharellus</i> . (Pers.) .	71	Specie 18.
* Gallinel; Gallineur; Pinfan; Fonsg giald; Gallinetta, o Gallineura	id.	id.
MERULIO DEL PIEDE NEGRO. <i>Merulius nigripes</i> (Pers.) .	73 Contr. Sp.	8.
* Gallinel negher.	id.	id.
FUNGO INCARNATO. <i>Amanita incarnata</i> (Persoon) .	75	Specie 19.
* Fonsg incarnaa	id.	id.
FISTOLINA. <i>Fistulina hepatica</i> . (With.) . . .	77	20.
* Fistolina; Lingua di castagna; Lingua guercina; Mlina; Carnella	id.	id.
A G G I U N T A.		
FUNGO BIANCO; <i>Amanita alba</i> . (Alberti) . . .	79	1.
* Fonsg neu; Fungo della ghiaja; Trifola di terra	id.	id.
VESSICA DI LUPO. <i>Lycoperdon pratense</i> (var.) (Linnei).	81	2.
* Pett de Loff	id.	id.
OSSERVAZIONI	83	—

F I N E.





